

sale&pepe

SALEPEPE.IT

GENNAIO 2018 - € 3,50

Aragosta
Thermidor,
pag. 58



IN EDICOLA IL 23 DICEMBRE 2017

GIOIELLI DEL MARE crostacei e conchiglie cucinati con semplice eleganza **CAPODANNO** storia golosa di una festa **CHAMPAGNE COCKTAIL** per brindisi ricercati **LENTICCHIE** l'immancabile tocco del buon augurio **FRUTTA TROPICALE** in voluttuosi dessert

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - MC, Côte d'Azur € 6,60 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - USA \$ 13,00

GRUPPO  MONDADORI



Il gusto dell'eccellenza italiana

Rossana e Bonelle le caramelle amate da intere generazioni



Scopri tutte le specialità su www.fidacandies.it
e seguici sui nostri canali social

16



SOMMARIO

GENNAIO 2018

88



74

DALLA NOSTRA CUCINA

Il ballo del "mattone"

Storia di un dolce che ha origine in tanti luoghi d'Italia e poi idee per Capodanno e l'Epifania..... 11

Servizi

TEMA DEL MESE

Caput anni

Luoghi e usi diversi hanno dato vita ai tanti menu benaugurali 16

SEMPLICI PIACERI

Champagne cocktail

Drink eleganti e finger food prelibati per brindisi spumeggianti 28

BONTÀ DI STAGIONE

Sotto la crosta

Gusci croccanti nascondono squisiti profumi e caldi sapori.... 40

PASSIONI

Gioielli del mare

Aragoste, ostriche & Co. preparate con sapienza per cene di gala 56

SEMPLICI PIACERI

Caviale eccellenza italiana

Le nostre saporite uova di storione abbinate a partner delicati 74

IL TOCCO IN PIÙ

Lenticchie

Obbligatorie con il cotechino, ottime in primi, insalate e dolci 116

DOLCE VITA

Un tocco esotico

Mango e altri frutti per dessert equilibrati tra dolce e acidulo... 104

Plum cake al cardamomo

Datteri e cardamomo rileggono questo classico in chiave esotica .. 114

40


salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito



Sale&Pepe è social!

Siamo su facebook.



Seguiteci anche su twitter

e instagram: @salepepe_it

per scambiare idee, ricette

e foto con la redazione

e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



104

Evasioni

LUOGHI ECCELLENTI

Vienna

Spettacolare, audace, creativa: negli antichi castelli, nei nuovi musei ...66

L'INVITO

Game night

Giochi da tavola e un ricco buffet per un ludico Capodanno 88

Scuola

TECNICHE

Anguilla

I consigli da seguire per pulire e mettere in pentola con estrema facilità il pesce delle feste 48

SCELTI DA SALE&PEPE

Comfort food

Due piatti di ispirazione nordica buoni come un abbraccio 85

LA RICETTA GOURMET

Buccellato siciliano

Tripudio di colori e sapori è ideale per una tavola molto speciale...100

Rubriche

FOODBLOGGER

Tutto il buono del web

Drink per brindare 37

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate
Vittorio, Bottura, Sadler e altri ...47

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina
Bollicine a gogò 53

A PROPOSITO DI VINI

I consigli del sommelier

Delizie del mare 65

DETTAGLI DI STILE

Decor per rendere più bella la casa

Centrotavola dorato 73

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze

Radicchio di Castelfranco 79

ASSAGGI

Sapori e profumi dal mondo

Welsh cawl mamgu 120



66

Hanno collaborato con noi a Gennaio



GIOVANNI CAPELLO

È titolare, insieme al padre Salvatore, di una famosa pasticceria palermitana che porta il nome di famiglia. Con Sale&Pepe ha parlato del buccellato, sontuoso dolce di pasta frolla siciliana. L'intervista nel servizio a pag. 100



CHIARA CAPRETTINI

Dalla filologia germanica al blog Nordfoodovestest, fino al suo nuovo libro dallo stesso titolo, Chiara ci ha accompagnato ad assaggiare ottimi piatti scandinavi e con origini addirittura vichinghe. A pag. 85

STEFANO BICOCCHI (VITO)

Conduttore sul canale Gambero Rosso di "Vito con i suoi" e interprete in teatro di "L'Artusi - Bollito d'amore", l'attore, comico e gastronomo emiliano ci ha raccontato il suo doppio Capodanno, in famiglia e dietro le quinte. A pag. 16



GIOVANNI BORTOLAN



Vini trentini, con una forte
inclinazione per la qualità.



MASTRI VERNACOLI

Gewürztraminer

TRENTINO DOC
ITALIA

CANTINA VITICOLTORI TRENTINO

CAVIT
TRENTINO

Coltivato da sempre in
Trentino, ha particolari
caratteristiche
aromatiche.
Colore giallo
paglierino con riflessi
verdolini, note
olfattive di rosa tea,
agrumi e cannella.



MAESTRI DELLA TRADIZIONE TRENTINA.

Mastri Vernacoli di Cavit è la linea di vini DOC che racchiude i sapori e la varietà di una terra ad alta vocazione vinicola: dal Teroldego Rotaliano al Müller Thurgau, dal Marzemino al Gewürztraminer. Mastri Vernacoli di Cavit: il Trentino, in sintesi.

INDICE

LE RICETTE DI GENNAIO 2018

ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE

Anguilla in carpione con cipolle	50
Aragosta thermidor.....	58
Cannoli croccanti con gorgonzola ...	33
Ciambella di pane alle lenticchie	18
Focaccia al cotechino e lenticchie	98
Mini blinis al doppio tonno	97
Ostriche allo zabaione e Champagne... 63	
Ostriche con mignonette allo	
scalogno e Bloody Mary	13
Pane per gli smørrebrød	86
Patè di bollito misto in crosta	19
Patè di maiale e cotechino in crosta ..	31
Patè di pollo e mortadella	98
Pie di patate dolci e roquefort	45
Rotolini di salmone e verza.....	97
Sfogliette di cotechino e lenticchie... 118	
Smørrebrød con pomodorini confit,	
burrata e vaniglia.....	86
Smørrebrød con salmone, origano	
e olive taggiasche.....	86
Tartellette croccanti con caviale	77
Tartine con gravlax alla barbabietola	
e uova di salmone	30
Tatin di scalogno con gremolata	
di cranberry.....	29
Terrina di chèvre	97
Torta alle cime di rapa	97
Torta salata con storione e patate..... 34	

PRIMI

Carabinieri alla pizzaiola	62
Chitarra allo spumante con patate	
viola e caviale	77
Corzetti con sugo di arrosto	
di maiale	22
Crema di lenticchie al patè	14
Frittatine in brodo di manzo	69
Ravioli di riccio	60
Risotto con cavolfiore arrosto	
e lenticchie rosse.....	118
Risotto con gli scampi al lime.....	21
Spaghetti alla chitarra con astice	
e salsa Bloody Mary.....	59

SECONDI

Anguilla stufata alla birra.....	50
Aspic di manzo.....	67
Brodo gallese di agnello	
e verdure	121

Filetto di salmone in crosta	
al pompelmo	43
Gratin di capesante e gamberi	
alle erbe	61
Goulasch con gli gnocchi	70
Insalata tiepida di zampone e uva	
con avocado e radicchio.....	23
Involtini di anguilla in porchetta	50
Pot pie di maiale, castagne, champignon	
con crosta al vino bianco e spezie..... 45	
Sufato vichingo di salmone e rape..... 87	
Zuppa di finocchi e gamberi allo	
zafferano in crosta di sfoglia.....	44

CONTORNI, VERDURE E SALSE

Composta di radicchio variegato	
di Castelfranco, cipolle e pinoli	80
Insalata invernale di lenticchie	
con gli agrumi	118
Spicchi di patate con panna acida	
all'arancia e caviale	77
Verdure ala crema con crosta	
croccante di fillo.....	41

DESSERT E BEVANDE

Buccellato siciliano	101
Caipirinha al melograno.....	93
Coppe Saint Honoré ai marron glacé ..	95
Champagne ai marron glacé,	
brandy e miele.....	31
Champagne al mandarino	30
Champagne alla birra Stout	33
Champagne alla melagrana	
e liquore all'arancia.....	29
Champagne shakerato ai lamponi	
e vodka.....	34
Cheese cake al cioccolato bianco	
e frutto della passione.....	106
Dacquoise al pistacchio con bavarese	
di litchi e acqua di rose	108
Dolce mattone.....	12
Dolce meringato arroccato	
alla papaia, lamponi e gelsomino 111	
Knödel ai semi di papavero	
con confettura	71
Mousse di cioccolato bianco	
con gelatina di melagrana	24
Orologio di mezzanotte.....	13
Pie di Capodanno ai frutti rossi.....	98
Plum cake al cardamomo.....	115
Sangria analcolica d'inverno	90
Tarte all'ananas caramellato	
e cioccolato fondente.....	113
Tarte di frutta mista con crosta	
alle mandorle.....	113
Zuppa inglese con mango	
e sciropo allo zenzero.....	113

INDIRIZZI

- **Agro Ittica Lombarda**, www.agroittica.it
- **Alessi**, www.alessi.com • **Alf Dafre**, www.alfdafre.it
- **Amaaro**, www.amaaro.com • **Antichità San Marco**, www.antichitasanmarco.com • **Asa Selection**, distr. da Merito, www.merito.it, www.asa-selection.com
- **Begarda Lake**, www.begardashop.bigcartel.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Carl Hansen**, www.carlhansen.com • **CoinCasa**, www.coincasa.it • **Dal Negro**, www.dalnegro.com
- **Dedar**, www.dedar.com • **Easy Life**, www.easylifedesign.com • **Egizia**, www.egizia.it
- **Emile Henry**, distr. da Maino Rappresentanze, www.mainocarlo.it - www.emilehenry.com
- **Ferm Living**, www.fermliving.com • **FontanaArte**, www.fontanaarte.com • **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu • **Funky Table**, da Bitossi Home, www.bitossihome.it • **Ghidini1961**, www.ghidini1961.com
- **Hasbro**, www.hasbro.com • **Hubsch**, da Ila Malù, www.shop.ilamalu.it • **Ichendorf**, www.ichendorfmilano.com • **Iittala**, www.iittala.com
- **Ikea**, www.ikea.it • **Jars**, www.jarsceramistes.com
- **Kartell**, www.kartell.com/it
- **L'Arte nel Pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **Laminam**, www.laminam.it
- **laRinascente**, www.rinascente.it
- **LSA International**, distr. da Maino Rappresentanze, www.mainocarlo.it - www.lsa-international.com
- **Libeco**, www.libeco.com • **Linea Sette**, www.lineasette.eu • **Linum**, www.linumdesign.com
- **Maisons du monde**, www.maisonsdumonde.com
- **Marazzi**, www.marazzi.it
- **Marina C**, www.marinac.it
- **Mepra**, www.mepira.it • **Once Milano**, www.once milano.com • **Pagnossin**, www.pagnossin.it
- **Païra**, www.païra.tv
- **Panaria Ceramiche**, www.panaria.it
- **Peugeot**, distr. da Home&More, www.home-more.it
- **Pulltex**, distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **RCR**, www.rcrcrystal.com • **Riedel**, www.riedel.com
- **Rosenthal**, www.rosenthal.it/it/shop/prodotti-it/
- **Rosenthal-Studio-Line**, www.rosenthal.it, distr. da Sambonet, www.sambonet.it
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Sapienstone**, www.sapienstone.it
- **Serax**, www.serax.com • **Society by Limonta**, www.societylimonta.com • **Spiegelau**, distr. da Künzi, www.kunzi.it • **Studio Delta Pottery**, www.studiodeltapottery.com • **Telerie Spadari**, www.teleriespadari.it
- **Vacuvin**, in vendita su www.amazon.it
- **Vinturi**, www.vinturi.com • **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it • **Viridea**, www.viridea.it
- **Waiting for the bus**, www.wftb.it
- **WMF**, www.wmf.com • **Zanetto**, www.zanetto.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com • **Zodio**, www.zodio.it

LA NOSTRA SCUOLA

CORSI&EVENTI

IL DONO GIUSTO PER AUGURARE UN NUOVO ANNO BUONO E GOLOSO!

Puoi regalare a chi ami uno dei corsi che la Scuola di Sale&Pepe ha programmato per il Nuovo Anno. Ce ne sono per tutti i gusti e ogni esigenza: quelli di pasticceria classica o tecniche di cottura; di cucina etnica, tradizionale oppure vegana. E poi ancora corsi per gli innamorati con romantici menu da preparare in coppia, quelli creativi per i bambini (anche in inglese) e tanti altri per chi è già abbastanza pratico ai fornelli e vuole seguire un ciclo di lezioni a tema sulle preparazioni più elaborate. Il destinatario del tuo dono riceverà la gift card e avrà sei mesi di tempo per scegliere il corso che più gli piace nella data che preferisce. Per informazioni: www.scuoladicucina.it/regala-corso-cucina/





UNA NUOVA ESPERIENZA DI TÈ

Nella più raffinata tradizione Sir Winston Tea



Un nuovo assortimento ampio e profondo, un gusto eccellente e la tradizione in primo piano rappresentano la combinazione perfetta per offrirvi una nuova esperienza di tè.

www.sirwinstontea.it

UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE,
SI SCEGLIE.



ÈSPRESSO1882 CAFFÈ VERGNANO. NON FINISCE MAI DI INNOVARE.

Èspresso1882 è la gamma di capsule COMPOSTABILI Caffè Vergnano, sintesi di costante innovazione e di tutta la tradizione della più antica torrefazione d'Italia. Buone per l'ambiente perché si smaltiscono nell'organico, grazie al nuovo coperchio in carta pergamena uniscono la qualità di sempre a una crema ancora più persistente. OGGI ANCHE NELLA NUOVA, INTENSA MISCELA "NAPOLI", dedicata a chi apprezza i gusti forti e decisi.



Napoli, Intenso, Cremoso, Arabica, Dec, Lungo Intenso, Bio, Cortado



LA NOTIZIA PIÙ LETTA

Vin brulé, coccola d'inverno, delizioso liquido antigelo, bevanda che fa festa e che può accompagnare per tutto l'inverno, anche quando le feste sono svaporate via. Sul sito raccontiamo tutte le sue proprietà, quali sono le spezie migliori per un risultato perfetto e anche quali sono le novità nel consumo di una bevanda così tradizionale. Questo mese si tratta dell'articolo più letto e condiviso del nostro Canale News.



DOLCI PER FESTEGGIARE

Pandoro, pasta frolla, torrone, nocciole, crema... Pochi elementi, semplicissimi e molto classici che, abbinati e lavorati con maestria e creatività, possono diventare dolci scenografici. Così le tavole di Natale e Capodanno alla fine del banchetto si popolano di dolci golosi: candele di frolla ripiene di chantilly e decorate con fiammelle di caramello, mattonelle dove il torrone è l'ingrediente portante e charlotte e tiramisù, che hanno come base fette di pandoro e panettone. A guarnire sono i frutti rossi della fortuna. Questi e altri i dolci dello speciale dedicato al nuovo anno.

Quando la festa fa clic

PIATTI DELLA FORTUNA, RICETTE DI NATALE E SAN SILVESTRO
E NEWS CON I CONSIGLI PER UN INVERNO SANO E GOLOSO

di Barbara Roncarolo



PER CAPODANNO

Abbondanza, salute, amore, soldi e allegria è ciò che ci si augura brindando al 2018. E per propiziare la sorte in tavola non possono mancare i tradizionali porta fortuna, come uva, melagrana, peperoncino, agrumi e frutta secca. E naturalmente anche le lenticchie che, dai tempi dei Romani, sono considerate portatrici di ricchezza. Abbinare al cotechino sono la ricetta simbolo del Capodanno: sul nostro sito spieghiamo bene come cucinarle e servirle.



RICETTA CHIC

Il risotto alla pescatora è un primo sontuoso e raffinato. Sul nostro sito lo abbiamo realizzato con gamberi, gamberoni, vongole, cozze e calamari. La sua preparazione non è immediata e richiede un po' di abilità. Per questo online trovate la ricetta step by step, il video e l'elenco preciso degli ingredienti per organizzare al meglio la spesa. Questo piatto è nel nostro menu di Capodanno insieme a sfiziosi antipasti, secondi ricchi e dolci golosi.



LE NOSTRE TECNICHE

Per le preparazioni base della nostra cucina abbiamo studiato la sezione delle tecniche, con spiegazioni dettagliate e semplificate. Per esempio la ricetta degli gnocchetti di patate è raccontata passo passo, dalla scelta delle patate ai trucchi per ottenere un composto saporito e consistente, dalla cottura alla presentazione del piatto finale. Non mancano le varianti per proporre gli gnocchetti con condimenti sempre nuovi.

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare dai piatti di tutti i giorni ai menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

piatto pizza
HOME MADE WITH LOVE
art. 385380.20

HOME
MADE
WITH
LOVE

HOME
MADE
WITH
LOVE

art. 385380.17

HOME
MADE
WITH
LOVE

art. 385380.20

HOME
MADE
WITH
LOVE

art. 385380.25

HOME
MADE
WITH
LOVE

art. 385380.30

HOME
MADE
WITH
LOVE

art. 385380.35

HOME
MADE
WITH
LOVE

art. 385380.45



tescoma®

la passione in cucina.



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546



Laura Maragliano

Il ballo del “mattone”

STORIA DI UN IRRESISTIBILE
DOLCE DALLE ORIGINI
MISTERIOSE. E POI TANTE
IDEE SFIZIOSE PER
CAPODANNO E L'EPIFANIA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



Dedico questo editoriale alla mia amica Chiara, che mi ha fatto trascorrere due bellissime giornate nelle Langhe e ringrazio suo zio per avermi introdotta nel mondo langarolo con il racconto appassionato della pallapugno, uno sport tipico del basso Piemonte e della Riviera ligure di Ponente, ormai poco praticato, e avermi così simpaticamente introdotta nel mondo longarolo. Colline, paesaggi e gente, quelli delle Langhe a me particolarmente cari, non solo per le letture adolescenziali e appassionante dei romanzi e delle poesie di Cesare Pavese, ma per una sorta di strana e misteriosa attrazione verso quella terra, in me innata. Poi, un tuffo improvviso nell'infanzia con l'assaggio di un dolce: il mattone. “È proprio tipico delle Langhe, lo facciamo solo qui”, mi hanno detto tutti. E mentre ne gustavo una fetta sapevo di averlo già mangiato. Mia madre mi portava spesso a trovare un'amica e, mentre dal suo appartamento ammiravamo la vista del porto di Genova, Viviana tirava fuori ogni volta dal frigorifero un dolce senza nome: strati di biscotti secchi, intinti nel caffè e in mezzo una crema burrosa con cacao. La versione langarola, sicuramente più buona e più bella, replica il concetto: crema al burro e biscotti secchi. Quindi, il mattone, fa parte di quelle ricette che non si sa come nascono in varie parti d'Italia, come trasportate dal vento. Perché Viviana sia per cognome (Casadei) che per accento non poteva tradire le sue origini romagnole, anzi forlivesi, e non a caso nella vicina Modena il dolce mattone è citato nei ricettari tradizionali proprio nell'interpretazione di Viviana. Non solo, nel 2012 a Formigine, a dieci chilometri di distanza, è stata celebrata la versione più lunga, quasi da Guinness dei primati, 34 metri di lunghezza per un totale di 8000 biscotti. Una ricetta analoga è preparata anche nel maceratese. Se vi trovate nelle Langhe passate da Canelli ed entrate nella storica pasticceria Bosca: troverete il dolce preparato secondo la ricetta di nonna Rosa. Mentre a Santo Stefano Belbo fate una sosta al Bar Roma (che ha anche un'ottima cucina), potrete assaggiare il dolce mattone nella versione di Margherita Giovine, che ha regalato la sua ricetta a tutti i lettori di Sale&Pepe. E se per caso avete una vostra versione fatemelo sapere. Sono curiosa e non capire dove è nato un po' mi indispettisce.

DOLCE MATTONE

PER 8 PERSONE

300 g di burro - 250 g di zucchero a velo - 4 tuorli - 8 tazzine di caffè
- 1 tazzina di rum - 1 tazzina di Marsala secco - 1 confezione di biscotti
tipo Novellini - granella di nocchie

- **1** Lasciate ammorbidire il burro fuori dal frigo per circa 2 ore. Con le fruste elettriche, lavoratelo insieme allo zucchero fino a ottenere una crema omogenea. Quindi, sempre con le fruste in azione, unite i tuorli uno alla volta alternandoli con metà del rum, metà del Marsala e un po' di caffè.
- **2** Versate il caffè, il rum e il Marsala rimasti in una ciotola e intingete i biscotti man mano nella bagna per pochi secondi.
- **3** Stendete un po' di crema su un piatto da portata e adagiatevi sopra uno strato di biscotti imbevuti, in modo da ottenere un rettangolo. Create allo stesso modo altri strati, alternando crema e biscotti, fino a esaurimento degli ingredienti; completate con la crema. Conservate in frigo; al momento di servire, decorate con la granella di nocchie.

FACILE

- Preparazione 35 minuti + riposo ● Cottura nessuna



1



2



3

Geniale semplicità

Una crema fredda, una bagna al caffè e un pacchetto di biscotti. Un dolce golosissimo, pronto in poche mosse e senza cottura. L'unico tempo da calcolare sono le 2 ore di riposo del burro fuori dal frigo: è necessario che sia molto morbido per una buona riuscita.



Qui accanto, Margherita Giovine del Bar Roma di Santo Stefano Belbo (Cuneo) con una fetta del suo dolce.



Ostriche con mignonette allo scalogno e Bloody Mary

Se il vostro Capodanno è elegante e prevede una cena d'eccellenza, questo è l'aperitivo giusto. Per 8 persone, mescolate 4 cucchiaini di scalogno tritato, 100 ml di aceto di vino rosso, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero e 1 cucchiaino colmo di pepe bianco macinato. Coprite con pellicola per alimenti e fate riposare in frigo per almeno 4 ore (anche fino a 2 giorni). Aprite 24 ostriche. Riempite uno shaker fino a metà con cubetti di ghiaccio e aggiungete 50 ml di vodka, 200 ml di succo di pomodoro, 4 spruzzi di salsa Worcestershire, 2 spruzzi di Tabasco, il succo di 1/2 lime e una buona presa di sale al sedano. Agitate e versate il Bloody Mary in 8 bicchierini. Appoggiate su ognuno un'ostrica nella sua valva e serviteli con accanto una ciotolina di salsina allo scalogno e un cucchiaino con cui prelevarla e disporla sull'ostrica. Disponete le ostriche rimaste su un vassoio ricoperto con ghiaccio tritato e gustatele via via, mentre sorseggiate il cocktail.



Dettagli preziosi, spunti gourmand, idee isolate e divertenti. Capodanno è il momento per sorprendere. E la tavola è luogo migliore per farlo



Orologio di mezzanotte

Deliziosi dolcetti per il countdown. Da mangiare uno via l'altro allo scorrere dei secondi. Acquistate 13 mini cupcake o realizzateli voi stessi. Mescolate 1 albume con 160 g di zucchero a velo fino a ottenere una glassa densa e liscia. Unite un colorante alimentare a piacere e mettete la glassa in una siringa (senza ago). Su un foglio di carta da forno, disegnate i numeri e le lancette dell'orologio con la glassa (conviene farli doppi, in caso si rompessero) e lasciateli asciugare. Intanto, montate 130 g di mascarpone con 30 g di zucchero a velo. Incorporate delicatamente 130 ml di panna montata e disponete il composto in una tasca da pasticciere. Coprite i cupcakes con la crema, livellatela con una spatola e fate rapprendere in frigo. Circa 15 minuti prima di servire, adagiate i cupcakes sopra numeri e lancette (per staccarli dalla carta usate un coltello) e disponete i dolcetti su un vassoio formando un orologio.

Crema di lenticchie al patè

Un'idea gourmand per le feste, ma anche facile da trasformare in una confortante zuppa per tutti i giorni. Per 4 persone, tritate uno scalogno e rosolatelo dolcemente in 25 g di burro. Sciacquate 200 g di lenticchie piccole verdi, unitele allo scalogno insieme a un mazzetto di erbe aromatiche (timo, prezzemolo, alloro). Coprite con 1 litro di brodo vegetale o di pollo e portate a ebollizione. Quindi abbassate la fiamma al minimo e cuocete per circa 30 minuti con il coperchio. Eliminate le erbe, scolate le lenticchie conservando il brodo e frullatele con 200 ml di panna fresca e brodo sufficiente a ottenere una crema morbida e vellutata. Regolate di sale se necessario e pepate. Suddividete la crema in 4 ciotole e guarnite ogni porzione con patè di vitello a cubetti, bacche di pepe rosa e timo fresco. Servite caldo con bastoncini di pane tostato. Sostituendo la guarnizione con funghi trifolati al prezzemolo, scaglie di grana o semplici crostini, potete servire la crema in qualsiasi occasione.



Segnaposto a tema per l'Epifania

Pranzo con i bambini o con gli amici per salutare l'ultima tra le feste invernali? Le piccole scope della Befana come segnaposto lo renderanno più divertente. Procuratevi dei sacchetti di carta da pacco di circa 12 cm di base. Accorciateli a un'altezza di 10 cm. Intagliateli con le forbici in modo da creare delle frange di 3 mm di larghezza e che arrivino a 2 cm dal fondo del sacchetto. Chiudete ad anello la base dei sacchetti fermandola con un punto metallico in modo da ottenere dei cilindri sfrangiati. Inserite al centro di ognuno un rametto di pino (o di rosmarino sfogliato) e richiudetevi intorno le frange fermandole con spago colorato. Legate ai lembi dello spago delle etichette con scritto il nome dei commensali. Se volete utilizzare le scopine per nascondere un regalino, potete variarne le dimensioni utilizzando sacchetti più grandi (come quelli del fruttivendolo).

IL TUO DOLCE
MERITA
LURPAK®



lurpak.it





Tovaglia Society,
bicchieri Rocco Bormioli,
vassoio Asa Selection.
Nell'altra pagina,
piattino Serax.
Indirizzi a pagina 6

Caput anni

NEL CORSO DEI SECOLI L'INIZIO DELL'ANNO È STATO CELEBRATO IN DATE E CON USI DIVERSI. NASCE COSÌ LA VARIETÀ DEI PIATTI DI BUON AUGURIO

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Clara e Gigi Padovani,
ricette di Livia Sala, foto di Francesca Moscheni,
styling di Alessandro Pasinelli Studio

Si fa presto a dire Capodanno collocando i festeggiamenti in meno di ventiquattrore goderecce fatte di classici irrinunciabili come zampone e lenticchie e di invenzioni trasgressive. Se oggi tutto oggi avviene fra il cenone del 31 dicembre e il pranzo del 1° gennaio, la data in cui festeggiare l'anno nuovo non è sempre stata la stessa per tutti. Quella attuale risale al calendario Giuliano, in vigore già nella Roma del I secolo avanti Cristo, ma nel corso del tempo la sua collocazione è stata tutt'altro che uniforme e tranquilla e si è portata dietro abitudini costumi diversi, anche a tavola. Altro è festeggiare in pieno inverno, e altro è farlo in primavera, come avveniva in Gran Bretagna e Irlanda: fino al 1752, nelle isole britanniche Capodanno cadeva il 25 marzo, ricorrenza dell'Incarnazione e festa dell'Annunciazione, e prevalevano cibi simili a quelli della Pasqua, come la piccola cacciagione, la carne di agnello, i primi prodotti dei campi e la birra giovane.

> segue a pag. 18





CIAMBELLA DI PANE ALLE LENTICCHIE E ALLORO

PER 4 PERSONE

150 g di lenticchie piccole
- 600 g di farina Manitoba
- 2 foglie di alloro - 1/2 cubetto
di lievito di birra - 1 cucchiaino
di zucchero - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

- **1** Mettete le lenticchie in una pentola con 1,5 l di acqua e 1 foglia di alloro, portate a ebollizione e cuocetele per 20 minuti; scolatele, passatele al setaccio e tenetele da parte. Sbriciolate il lievito in una ciotolina e copritelo con 0,5 dl di acqua tiepida; aggiungete lo zucchero e lasciate che si riattivi per qualche minuto.
- **2** Versate la farina in una ciotola e formate una cavità al centro; mettetevi un pizzico di sale, le lenticchie, il lievito e 1/2 l di acqua; amalgamate gli ingredienti e lavorateli a lungo sul piano di lavoro, fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Sistematelo nella ciotola pulita, asciugata e infarinata e praticatevi un taglio a croce sulla superficie. Copritelo con un telo e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente per 1 ora; poi trasferitelo in frigo e lasciate che la lievitazione prosegua lentamente per 8-10 ore.
- **3** Riprendete l'impasto e lavoratelo delicatamente senza sgonfiarlo del tutto, tagliatelo in 5 porzioni e da ciascuna ricavate 1 disco sottile del diametro di circa 25-30 cm.
- **4** Sovrapponete i dischi uno all'altro su una placca foderata con un foglio di carta da forno, ungendoli man mano con un velo di olio insaporito con la foglia di alloro rimasta tritata molto finemente, un pizzico di sale e di pepe. Partendo dal centro della preparazione (e arrivando fino a 3-4 cm dal bordo), praticate 8 tagli a stella formando 8 spicchi. Prendete dal centro la punta di 1 spicchio del disco superiore e rovescietela all'esterno; fate lo stesso con quella del disco sottostante, sfalsandola leggermente rispetto alla prima, poi continuate con le altre. Procedete allo stesso modo con tutti gli altri spicchi fino a formare la ciambella. Cuocete nel forno a 190° per 40 minuti, poi sfornate e servite.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti + riposo
- Cottura 1 ora ● 360 cal/porzione

> segue da pag. 17

Ma questa è solo una delle tante variazioni sul tema. Fino al XVII secolo, per esempio, in Spagna, l'anno iniziava a Natale. Nell'Italia preunitaria, sulle soglie dell'epoca moderna erano in voga datazioni e costumi diversi da stato a stato: a Firenze e Pisa, si usava lo "stile dell'Incarnazione" (25 marzo), nelle terre del Nordovest lo "stile della Pasqua" (data mobile), a Nordest lo "stile veneto" (1° marzo), in Puglia e Calabria lo "stile bizantino" (1° settembre). Nel 1582, papa Gregorio XIII promulgò il calendario che porta il suo nome e che si usa oggi in Occidente; serviva a recuperare i giorni persi da quello Giuliano, ma non fu adottato dagli ortodossi, che così celebrano le feste 13 giorni dopo cattolici e protestanti.

> segue a pag. 20

PATÈ DI BOLLITO MISTO IN CROSTA DI FRUTTA SECCA

PER 4 PERSONE

600 g di bollito misto (vitello, gallina, manzo) - 150 g di burro - cannella in polvere - chiodi di garofano in polvere - 50 g di pistacchi pelati - 50 g di cranberry disidratati - germogli di ravanella - spinacini - sale - pepe

- **1** Tagliate a tocchetti la carne e tritatela nel mixer, poca alla volta, alla massima velocità, in modo da ottenere un composto liscio. Trasferitelo in una ciotola e incorporate il burro lavorando con un cucchiaino di legno; profumatelo con un pizzico di cannella e chiodi di garofano, quindi regolate di sale e pepate.
- **2** Trasferite il composto in uno stampo rettangolare da 7,5 dl foderato con pellicola alimentare, richiudete la pellicola sopra il patè, trasferitelo in frigo e fatelo rassodare almeno per una notte.
- **3** Prelevate il patè dal frigo, sformatelo, eliminate la pellicola e sistematelo su un piatto da portata; cospargete la superficie con i pistacchi e i cranberry tritati. Decorate con i germogli di ravanella e servite con gli spinacini.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura nessuna ● 210 cal/porzione



Tovaglia Society, tovagliolo Serax, vassoio Rosenthal, palettina Mepra. Nell'altra pagina, tovaglia e tovaglioli Society, sottopiatto Rosenthal, piatti Kartell. Indirizzi a pagina 6



A CAPODANNO È DI SCENA LA BUONA CUCINA

Tanto spettacolo e cucina quanto basta sono gli ingredienti del successo di Vito (al secolo Stefano Bicocchi), conduttore su Gambero Rosso di "Vito con i suoi" e attualmente al teatro Il Celebrazioni di Bologna (fino al 7 gennaio) con "L'Artusi - Bollito d'amore".

La sera del 31 dicembre come festeggerà?

In scena con il pubblico e poi a casa per un menu preparato da me per il resto della compagnia: ravioli al midollo e tartufo nero in brodo di cappone, poi testina, zampone e guanciale. Alla fine, aspic di frutta al lambrusco.

E nella sua famiglia come si prepara il Capodanno?

Si comincia a pensare alle feste dai primi di dicembre mettendo in dispensa almeno 8 chili di tortellini, una dozzina di teglie di lasagne e una montagna di sabadoni, che sono ravioli dolci fritti e ricoperti di mosto d'uva. Secondo me è troppo, ma mio babbo dice che non si sa mai, può sempre arrivare qualcuno.

C'è un piatto forte per l'occasione di casa Bicocchi?

Il cotechino vestito. Si arrotola un cotechino bollito nella fesa e nel prosciutto; poi si rosola e si cuoce nel lambrusco. Una goduria da accompagnare con uno zabaione al Marsala appena dolce.



> segue da pag. 18

Tante date, tante cucine

Questa ricchezza, in cui si mescolano secolarità e religione, ci ha consegnato mille modi di celebrare il Capodanno in cucina. Ancora oggi, in Piemonte è d'obbligo il cappone lessato con una manciata di fieno, propiziatoria e aromatica, messa nell'acqua di cottura. L'uso dell'uva è retaggio delle Marche, dove si portava in processione come simbolo di abbondanza. La voglia di prosperità, a Napoli, significa sartù di riso, pesce bollito con la maionese, frittelle di baccalà e struffoli.

> segue a pag. 22



RISOTTO CON GLI SCAMPI AL PROFUMO DI LIME

PER 4 PERSONE

320 g di riso Arborio - 16 scampi - qualche rametto di prezzemolo
- 1 scalogno - 15 foglioline di coriandolo - 1 lime non trattato - 1/2 spicchio
di aglio - 1 pezzetto di peperoncino - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva
delicato - sale - pepe rosa

- **1** Sgusciate gli scampi, eliminate il filetto nero e tenete le code da parte. Mettete le teste in un tegame con un filo d'olio, l'aglio sbucciato, il prezzemolo lavato e fatele rosolare; bagnate con 1 l di acqua, aggiungete un pizzico di sale e fate sobbollire per circa 10 minuti. Filtrate il brodo ottenuto e tenetelo da parte in caldo.
- **2** In un altro tegame, scaldate un filo d'olio, fatevi appassire lo scalogno tritato finemente; poi versatevi il riso e fatelo tostare per 2 minuti. Continuate la cottura del risotto, bagnandolo di tanto in tanto con un mestolo del brodo preparato. Circa 2 minuti prima di togliere dal fuoco profumate con un po' di scorza di lime grattugiata.
- **3** Incorporate al risotto il burro, 2 cucchiari di succo di lime, 10-12 foglioline di coriandolo tritate con il peperoncino e mescolate; appoggiate sul risotto le code degli scampi, togliete dal fuoco e coprite il recipiente. Lasciate riposare il risotto per 2-3 minuti, poi distribuitelo nei piatti singoli con le code di scampo, le foglioline di coriandolo rimaste, qualche bacca di pepe rosa e servite.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 560 cal/porzione

Tovaglia e tovaglioli
Society, bicchieri
LSA International,
piatti Kartell,
forchetta Mepra.
Indirizzi a pagina 6



CORZETTI CON SUGO DI ARROSTO DI MAIALE

PER 4 PERSONE

360 g di corzetti - 500 g di spalla di maiale - 2 scalogni - 1 costa di sedano - 1 carota - 2 rametti di rosmarino - 2 rametti di timo - 1 cucchiaio di farina - 1 bicchiere di vino bianco - 8 dl di brodo di carne - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** In un tegame, rosolate la carne per qualche minuto a fiamma vivace con 5-6 cucchiaini d'olio; aggiungete gli scalogni a spicchi, i rametti di rosmarino, il sedano e la carota puliti e tagliati a pezzetti, poi fate rosolare tutto per circa 3-4 minuti.
- **2** Bagnate con il vino e lasciate che la parte alcolica evapori, quindi cospargete con la farina, mescolate, poi aggiungete anche il brodo. Abbassate al minimo la fiamma, salate, lasciate cuocere per 1 ora, in modo che il fondo si restringa, poi togliete dal fuoco.
- **3** Prelevate la carne (potete usarla come secondo oppure per un'altra preparazione). Passate al setaccio il fondo di cottura e tutte le verdure e tenete da parte il condimento ottenuto. Nel frattempo, lessate i corzetti in abbondante acqua salata; scolateli al dente, raccoglieteli in una terrina e conditeli con il sugo d'arrosto: completate con qualche fogliolina di timo, pepate e servite.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 1 ora e 20 minuti
- 820 cal/porzione



> segue da pag. 20

Anche se sono ormai universali, non si possono scordare le origini emiliane dello zampone e delle paste ripiene e quelle lombarde del torrone e del panettone.

A tavola e in archivio

Chi ama questi temi troverà soddisfazione all'“Accademia Barilla” di Parma, dove il colto bibliotecario Giancarlo Gonizzi conserva una rara collezione di menu storici e 14.000 volumi della gastronomia italiana ed europea i cui si trovano preziose indicazioni per il cenone e per il pranzo di Capodanno.

> segue a pag. 24



INSALATA TIEPIDA DI ZAMPONE E UVA CON AVOCADO E RADICCHIO

PER 4 PERSONE

250 g di zampone già cotto - 30 acini di uva senza semi - 1 cespo di radicchio tardivo - 1 avocado medio - qualche stelo di erba cipollina - 2 cucchiaini di senape dolce - 2 cucchiaini di aceto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Private il radicchio del torsolo, lavatelo e asciugatelo, quindi tagliate le foglie in pezzetti; lavate l'uva, asciugatela e tagliate gli acini a metà. Private l'avocado di nocciolo e buccia e tagliatelo a tocchetti.
- **2** Tagliate lo zampone a pezzettini e riscaldatelo passandolo per circa 1 minuto in padella a fiamma dolce con gli acini di uva.
- **3** In un barattolo a chiusura ermetica, emulsionate la senape, l'aceto, 2 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e di pepe e l'erba cipollina tagliuzzata. Raccogliete tutti gli ingredienti (caldi e freddi) in una terrina, condite con l'emulsione e servite.

FACILISSIMA

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 1 minuto ● 410 cal/porzione

Tovaglia Society,
tovagliolo Linum, posate
Mepra, ciotola
Rosenthal, piatto fondo
Pagnossin, sottopiatto
Kartell, piastrella
Marazzi, bicchiere LSA
International.
Nell'altra pagina,
tovaglia, bicchieri LSA
International, piatto
fondo Rosenthal, piatto
piano Kartell.
Indirizzi a pagina 6

Tovaglia e tovagiolo
Society, cucchiaino
Mepra, coppetta
Rocco Bormioli.
Indirizzi a pagina 6

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO CON GELATINA DI MELAGRANA

PER 4 PERSONE

200 g di cioccolato bianco
- 3,6 dl di panna fresca
- 1 melagrana - 3 g di gelatina
in fogli - 1 pezzetto di scorza
di limone non trattato
- 1 mini panettone

● **1** Tritate il cioccolato e raccoglietelo in un pentolino; unite 1 dl di panna e fatelo sciogliere a fiamma dolcissima. Ammollate 2 g di gelatina (1 foglio) nell'acqua, poi strizzatela e amalgamatela al composto di cioccolato e panna; lasciate intiepidire, mescolando di tanto in tanto.

● **2** Montate la panna rimasta e incorporatela delicatamente al cioccolato. Distribuite la mousse in 4 coppette, battendole un po' sul piano per livellarne il contenuto, quindi fate rassodare in frigo per almeno 1 ora.

● **3** Tagliate la melagrana a metà, tenete da parte 2 cucchiari di chicchi e spremete il resto in modo ottenere 1 dl di succo filtrato (se necessario, usate un'altra melagrana). Scaldate il succo in un pentolino con la scorza di limone; eliminate la scorza e sciogliete nel succo il resto la gelatina rimasta ammollata e strizzata. Lasciate intiepidire, poi versatene un sottile strato sulla mousse e mettetela nuovamente in frigo per 1 ora.

● **4** Tagliate il mini panettone a fettine in senso orizzontale: schiacciatele con il matterello e tostatele sotto il grill per 2 minuti. Togliete la mousse dal frigo, decoratela con chicchi di melagrana tenuti da parte e servitela con le cialdine di panettone.

FACILE

● Preparazione 15 minuti + riposo
● Cottura 10 minuti ● 640 cal/porzione

> segue da pag. 22

Fra questi tesori si scopre, per esempio, che Luigi Negri, autore nel 1931 del volume “La tavola in festa” firmato con lo pseudonimo Niger, invita a salutare l'anno nuovo con una “cena fredda” e “brindisi festosi”: “Entrata di gamberi prigionieri, gelatina di pollo in fondo verde. Amaro. Aragosta annidata. Galantina di tacchinotto. Insalata bianca e rossa. Gemme in neve. Frutta tropicali”. Curiosi i menu provenienti dall'Hotel Excelsior di Roma, per il “pranzo di gala” di San Silvestro. Su

quei fogli compaiono nel 1929 il “Caviare fresco del Volga”, il “Salmone del Reno” e le “Pollanche di Modena con tartufi umbri”, nel 1932 gli immancabili “Scampi Aurora”. Per la “colazione” del 1935 la portata principale, è costituita dallo “Zampone di Modena con lenticchie casalinga”. Tutto questo ci dice che, specialmente a Capodanno, è proprio vero quanto diceva il gourmet francese Brillat-Savarin: “Invitare qualcuno a pranzo significa occuparsi della sua felicità”.



Particolare e Inconfondibile.



Compatibili con macchine Nespresso®*
*Il marchio non è di proprietà di Pellini Caffè S.p.A. né di aziende ad essa collegate.

Ogni giorno un espresso da sogno.



SHOP ONLINE

www.pellinicaffe.com

Pellini



*Programma impasti dolci
+ frusta filo
per la crema al burro*

COOKING **CHEF** *Gourmet*

L'ECCELLENZA IN CUCINA.

Kenwood presenta il nuovo Cooking Chef Gourmet, l'élite delle sue Kitchen machine. L'unica impastatrice planetaria con cottura a induzione che oggi cuoce fino a 180° per creare infinite ricette: dalla cottura lenta fino alla cucina wok. Il nuovo display intuitivo include 24 programmi automatici professionali per rendere più semplici le fasi di preparazioni: dagli impasti dolci o salati ai risotti, dalle salse alle meringhe, dalle composte alle gelatine con Cooking Chef Gourmet non ci saranno più limiti in cucina.

www.kenwoodworld.it



KENWOOD

SEMPLICI PIACERI

Champagne cocktail

I DRINK PIÙ ELEGANTI SI ACCOMPAGNANO
A FINGER FOOD PRELIBATI, PER BRINDISI
SPUMEGGIANTI E TRÈS CHIC

a cura di Roberta Fontana, servizio di Claudia Compagni,
foto di Luca Colombo, styling di Studio Salaris

TATIN DI SCALOGNO CON GREMOLATA DI CRANBERRY

PER 8 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia pronta
(circa 230 g) - 8 grossi scalogni
- 40 g di zucchero di canna - 2
foglie di alloro - 3 rametti di timo
- 30 g di cranberry disidratati
- 40 g di burro - sale - pepe

- **1** Sbucciate gli scalogni, tagliateli a metà in verticale e cuoceteli per 5 minuti in acqua salata in leggera ebollizione. Scolateli delicatamente con una schiumarola e disponeteli su un foglio di carta da forno. Sciogliete il burro in una padella antiaderente con l'alloro, disponete gli scalogni con la parte tagliata rivolta verso il basso e cuoceteli su fiamma bassissima per circa 15 minuti, finché sono morbidi.
- **2** Unite lo zucchero e smuovete delicatamente gli scalogni sul fondo della padella, con una paletta, in modo da mescolarli con lo zucchero. Alzate la fiamma e proseguite la cottura per circa 5 minuti finché lo zucchero caramella leggermente. Spegnete e trasferite gli scalogni su una teglia, rivestita con carta da forno, disponendoli sempre con la parte tagliata rivolta verso il basso.
- **3** Ricavate 16 dischi di pasta sfoglia del diametro di 7 cm, stendeteli leggermente con un mattarello per allargarli e disponeteli sui 16 scalogni, facendo aderire i bordi della pasta alla carta da forno. Bucherellate delicatamente la superficie della sfoglia con una forchetta e cuocete le piccole tatin in forno a 180° per circa 15 minuti, finché la pasta è dorata. Intanto, tritate finemente i cranberry con le foglioline di timo.
- **4** Lasciate intiepidire le tatin, rovesciatele, insaporite gli scalogni con un pizzico di sale e una macinata di pepe e cospargete con il trito di cranberry e timo. Abbinare le tatin con il cocktail alla melagrana.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 35 minuti ● 220 cal/porzione

Piatti Funky Table
per Bitossi Home,
sfondo Panaria
ceramiche.
Indirizzi a pagina 16

ALLA MELAGRANA E LIQUORE ALL'ARANCIA

Mescolate in una caraffa
2 dl di succo di melagrana, freddo
di frigo, con 1 dl di liquore
all'arancia e suddivideteli
in 8 flûte. Colmate i bicchieri
di Champagne (ve ne occorrerà
1 bottiglia, ben fredda)
e completate con chicchi
di melagrana (ne occorre
una cucchiata in tutto).
Per 8 persone



AL MANDARINO E VERMOUTH

Spremete 6 mandarini e filtrate il succo. Mescolatelo in una caraffa con 50 ml di vermouth dry freddo, mescolate e versate in 8 coppe, infine riempitele suddividendovi 1 bottiglia di Champagne, anch'esso ben fresco. Guarnite, se vi piace, con foglie di mandarino lavate.
Per 8 persone

TARTINE CON GRAVLAX ALLA BARBABIETOLA E UOVA DI SALMONE

PER 8 PERSONE

700 g di filetto di salmone trattato per il consumo a crudo - 300 g di pane di farro in cassetta - 100 g di caprino vaccino - 2 grosse barbabietole fresche - 2 lime non trattati - 30 g di zucchero - 1,5 dl di vermouth dry - 20 g di uova di salmone - 1 ciuffo di aneto - 100 g di sale fino - pepe in grani

● **1** Eliminate le eventuali lisce presenti nel filetto di salmone (aiutatevi con una pinzetta) e disponetelo in una pirofila con la parte della pelle rivolta verso il basso. Sbucciate le barbabietole (indossando un paio di guanti usa e getta per non sporcarvi le mani), tagliatele a tocchetti, trasferitele nel mixer con il vermouth, il sale, lo zucchero e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Unite 8 grani di pepe, pestati grossolanamente nel mortaio, la scorza grattugiata dei lime e versate il tutto sopra il filetto di salmone.

● **2** Spalmate la crema sul pesce in modo da ricoprirlo completamente. Avvolgete la pirofila con più giri di pellicola per alimenti e fate riposare in frigo per 24 ore. Trascorso il riposo, eliminate la pellicola, togliete la marinata dal salmone con l'aiuto di una spatola e sciacquate il pesce versandovi sopra 1 dl di acqua fredda, poca alla volta, per eliminare il sale in eccesso. Sgocciolate bene il salmone, asciugatelo con carta da cucina e disponetelo su un tagliere. Tagliatelo in sbieco a fettine sottili partendo dalla coda.

● **3** Ricavate da ogni fetta di pane un disco di 6 cm di diametro con l'aiuto di un tagliapasta. Tostate leggermente i dischetti sotto il grill del forno, spalmateli con il caprino e insaporiteli con una macinata di pepe. Suddividete il salmone e le uova di salmone sulle tartine e completate con qualche fogliolina di aneto. Servite le tartine in abbinamento al cocktail al mandarino.

FACILE ● Preparazione 20 minuti
+ il riposo ● Cottura 5 minuti
● 330 cal/porzione

Piatto ovale Sambonet, coppe LSA International, tovagliolo Libeco, sfondo Sapienstone. Nella pagina accanto, coppe RCR, tessuto Libeco, sfondo Panaria ceramiche. Indirizzi a pagina 6





PATÈ DI MAIALE E COTECHINO IN CROSTA CON ALBICOCCHES SECCHES

PER 8 PERSONES

450 g di farina + quella per la lavorazione - 180 g di burro + quello per gli stampi - 1 dl di latte - 1 tuorlo - 400 g di lonza di maiale a dadini - 150 g di cotechino, già cotto e spellato - 1 dl di Armagnac - 2 dl di vino bianco - 1 ciuffo di salvia - 1 piccolo porro - 100 g di albicocches secches - 1 foglia di alloro - 3 rametti di timo - sale nero di Cipro - sale fino - pepe

AI MARRON GLACÉ, BRANDY E MIELE

Disponete in 8 coppe un marron glacé ognuna. Versatevi sopra 1/2 cucchiaino di miele liquido (per esempio, di acacia) e 1 cucchiaino di brandy ciascuno. Completate suddividendo nei cocktail 1 bottiglia di Champagne, ben freddo di frigorifero.
Per 8 persone

- **1** Mescolate la lonza in una pirofila con l'Armagnac, il vino, le albicocches secches (tenete da parte 4), l'alloro e il timo. Fate marinare in frigo per 4 ore. Tritate 5 foglie di salvia e il porro mondato. Scolate la carne e frullatene nel mixer 130 g con 100 g di cotechino. Amalgamatevi in una ciotola il cotechino rimasto, a dadini, il resto della carne, le albicocches marinate a tocchetti, il trito di salvia e porro, sale fino e pepe.
- **2** Sciogliete il burro in un pentolino con il latte, 1 dl d'acqua e un pizzico di sale fino. Versate il composto sulla farina, in una ciotola. Impastate con una forchetta e, quando il composto è intiepidito, con le mani. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 15 minuti. Stendete l'impasto sul piano infarinato a 3 mm di spessore; con una parte rivestite 8 stampi da budino (6 cm di diametro) imburattati; bucherellate il fondo, riempite con il composto di maiale e spennellate carne e bordo con il tuorlo. Ricavate dalla pasta rimasta 8 dischetti (7 cm di diametro), coprite il ripieno, fate un forellino al centro di ogni coperchio e infornate a 180° per 40 minuti.
- **3** Fate intiepidire, sformate i patè, decorateli con salvia, le albicocches rimaste divise a metà e il sale nero. Accompagnateli con il cocktail ai marron glacé.

DIFFICILE ● Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 40 minuti ● 420 cal/porzione

DOVE VUOI, CON CHI VUOI.

IL NUOVO CONDIMENTO MONODOSE DA PORTARE CON TE!

Olio Extra Vergine di Oliva & Aceto Balsamico IGP

al lavoro



a scuola

www.groupsoi.com



al picnic



 **CROCUS
d'ORO**
Zafferano di Nepi - Italia

Coltiviamo lo Zafferano Vero in un territorio protetto, dove la terra è incontaminata e fertile, ideale per questa pregiata coltivazione.

Zafferano puro in pistilli raccolto a mano, essiccato lentamente a basse temperature.

Zafferano in Pistilli
www.crocusdoro.com



CANNOLI CROCCANTI CON GORGONZOLA DI CAPRA E COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE

PER 8 PERSONE

2 larghi fogli di pasta fillo (circa 50 g) - 200 g di gorgonzola di capra
- 1 uovo - 300 g di cipolle rosse di Tropea - 40 g di miele di acacia
- 2 rametti di timo - 1 cucchiaino di aceto di vino rosso - 1 dl di vino bianco
- 30 g di burro - sale

● **1** Sbucciate le cipolle e tagliatele al velo con una mandolina. Sciogliete 10 g di burro in una padella antiaderente, unite le cipolle e stufatele dolcemente per 5 minuti. Regolate di sale, bagnatele con l'aceto e il vino, unite il miele e i rametti di timo, legati tra loro a mazzetto. Cuocetele su fiamma bassissima, parzialmente coperte, per 20 minuti. Togliete il timo e lasciatele raffreddare. Intanto, mettete il gorgonzola in freezer per 30 minuti.

● **2** Eliminate la crosta al gorgonzola, tagliatelo a fette di 1 cm di spessore e poi a bastoncini lunghi circa 8 cm. Trasferiteli nuovamente in freezer. Sciogliete a bagnomaria il burro rimasto. Stendete un foglio di pasta fillo sul piano di lavoro, spennellatelo con pochissimo burro, copritelo con il foglio di pasta rimasto e tagliate tanti rettangoli larghi 6-7 cm e lunghi 10 cm. Spennellatele con l'uovo sbattuto.

● **3** Posizionate un bastoncino di formaggio alla base di un lato lungo di un rettangolo, copritelo con un cucchiaino di composta di cipolle, poi iniziate ad arrotolare la pasta, ripiegate sul ripieno i bordi laterali e terminate di arrotolare in modo da sigillare il tutto. Ripetete fino al termine degli ingredienti allineando i cannoli preparati su una placca, rivestita di carta da forno, e riponenedoli in frigo man mano che sono pronti.

● **4** Cuocete i cannoli in forno a 220° per 5-6 minuti finché la pasta diventa dorata. Lasciateli intiepidire leggermente e servite in abbinamento al cocktail alla birra, con la composta di cipolle rimasta in una ciotolina a parte.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 180 cal/porzione

ALLA BIRRA STOUT

Dividete in 8 flûte 7,5 dl di birra Stout fredda di frigo: versatela lentamente, tenendo i bicchieri inclinati in modo da non creare schiuma. Colmate le flûte di Champagne (1 bottiglia in tutto), anch'esso ben freddo, e servite.
Per 8 persone



Tagliere Hubsch da Ila
Malù, calici LSA
International, decori
Zara Home, sfondo
Sapienstone.
Indirizzi a pagina 6

Tagliere in marmo
La Rinascente, coppe
LSA International,
tovagliolo Libeco,
sfondo Sapienstone.
Indirizzi a pagina 6

SHAKERATO AI LAMPONI E VODKA

Sciacquate e asciugate bene 200 g di lamponi. Tenetene da parte 8 e schiacciate gli altri attraverso un colino a maglie fini, posto su una caraffa, per ricavare tutto il loro succo. Versatelo in uno shaker con 1 dl di vodka e abbondante ghiaccio. Shakerate il tutto, poi versate, filtrando, in 8 coppe. Colmatele suddividendovi 1 bottiglia di Champagne ben freddo. Guarnite con i lamponi tenuti da parte.
Per 8 persone

TORTA SALATA CON STORIONE E PATATE

PER 8 PERSONE

200 g di farina + quella per la lavorazione - 90 g di burro - 3 uova - 200 g di patate - 200 g di filetto di storione senza pelle - 20 g di erba cipollina - 2 dl di panna fresca - 4 cucchiaini di vodka - 1 limone non trattato - 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa - sale

● **1** Tagliate lo storione a fettine, disponetele in una pirofila, bagnatele con la vodka e fate marinare per 30 minuti. Lavorate nel mixer la farina con il burro, un pizzico di sale, 1 uovo e 1 cucchiaino di acqua fredda fino a ottenere una palla. Avvolgetela in pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti in frigorifero.

● **2** Sbucciate le patate, lavatele, affettatele sottili con una mandolina e scottatele in acqua bollente salata per 3-4 minuti. Scolatele delicatamente e stendetele su un foglio di carta da forno. Tagliuzzate finemente l'erba cipollina. Sgusciate 1 uovo in una ciotola e sbattetelo con la panna, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale.

● **3** Sgocciolate lo storione dalla marinata e asciugatelo con carta da cucina. Stendete sul piano infarinato 2/3 della pasta a 2 mm di spessore e rivestite uno stampo rettangolare (24x9 cm) con il bordo staccabile. Bucherellate il fondo con una forchetta, coprite con metà storione, salate leggermente, versate metà del mix di panna, cospargete con metà dell'erba cipollina tagliuzzata e del pepe rosa sbriciolato. Proseguite con le patate e finite con storione, erba cipollina, pepe rosa e composto di panna rimasti.

● **4** Stendete il resto della pasta e ricavate tante strisce larghe 2 cm. Disponetele sul ripieno di storione, facendole aderire ai bordi di pasta. Rifilate l'eccesso (dai ritagli potete ricavare grissini o salatini) e spennellate con l'uovo rimasto, sbattuto. Cuocete la torta in forno a 180° per 35-40 minuti. Servitela tiepida, tagliata a quadrotti, accompagnandola con il cocktail shakerato ai lamponi e vodka.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti
+ il riposo ● Cottura 45 minuti
● 210 cal/porzione





Il resto è solo condimento.



Mangiare bene non è solo un modo di vivere meglio, ma una riscoperta di sapori unici, come quelli di una volta. Le nostre Farine Macinate a Pietra Biologiche sono proprio così: una linea di prodotti buoni e genuini, provenienti da agricoltura biologica, lavorati lentamente, per conservare tutte le proprietà nutrizionali dei cereali e garantirti un gusto migliore con una maggiore digeribilità. Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.



MUGNAI SECONDO NATURA, DAL 1760



Molino Rossetto sostiene  **OXFAM**
Italia

Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente su – www.molinorossetto.com



“Quest’anno, per augurarvi *Buone Feste*, vi voglio svelare un segreto, anzi due: per fare del vostro tiramisù un vero capolavoro, il mio **VICENZOVO con farina macinata a pietra** è perfetto, perché mantiene la giusta consistenza dopo l’inzuppo! E per rendere davvero unici il gusto e la consistenza del tiramisù, aggiungete alla crema anche il mio amato **AMARETTO D’ITALIA**.”

Matilde Vicenzi

Scopri tutte le altre ricette su www.matildevicenzi.it



Dolcezza al femminile.

COOKING BRIDE

Lo strawberry, ginger and Champagne cocktail di Lisa ha l'eleganza delle bollicine che ci si aspetta a Capodanno e la vivacità della frutta e dello zenzero che danno al vino un gusto speciale. Le caratteristiche di questo suo drink fresco, sfizioso e chic si ritrovano anche in tutto il blog cookingbride.com: è un sito raffinato, con ricette originali da invito e idee per brunch o aperitivi sfiziosi.



LILLA BELLO

Champagne, sciroppo di ibisco e petali di fiori di ibisco: è la ricetta di lillabello.com che propone un cocktail con le tonalità briose del karkadè che, con il suo bel rosso, fa subito festa. Questa bevanda si può preparare con il Prosecco al posto dello Champagne.



oh so delicious



OH SO DELICIOSO

Aubrey, Des, Stephanie e Kadee sono 4 amiche e su ohsodelicioso.com esprimono la loro creatività ai fornelli e nel DIY, un fai-da-te stiloso che tanto piace online. Il loro mock Champagne ufficiale è pensato per brindare in famiglia con i bambini ed è analcolico: con gingerale, succo d'uva e lamponi. Naturalmente si può fare anche con lo Champagne.

Drink per brindare

IL CIN CIN DI CAPODANNO SI FA CON LO CHAMPAGNE:
ONLINE E SUI SOCIAL LE BOLLICINE SONO PROTAGONISTE
DI FANTASIOSI COCKTAIL, TUTTI DA SCOPRIRE

di Barbara Roncarolo

SU INSTAGRAM

Cerchi [#champagnecocktail](https://www.instagram.com/champagnecocktail) e si apre un mondo che fa sognare grandi feste e occasioni magiche: [@smartinthekitchen](https://www.instagram.com/smartinthekitchen) nel drink mette il succo di melagrana che a Capodanno porta fortuna; [@jhenellaisa](https://www.instagram.com/jhenellaisa) con luxuryhandbags decora il drink con batuffoli di zucchero filato; [@mybrownbrigade](https://www.instagram.com/mybrownbrigade) con un rametto di rosmarino, rende l'idea dell'abete delle Feste; [@bridalcollech1](https://www.instagram.com/bridalcollech1) fa un cocktail in bianco con fettine di frutta.



A man with dark, curly hair and a beard, wearing a blue button-down shirt, is smiling and leaning forward with his arms crossed. He is positioned in front of a large window with white frames, through which a bright, green landscape is visible. A potted plant is partially visible on the left side of the frame.

Marco Bianchi
Food Mentor

Virtù di Brodo

- La ricetta semplice e sincera -

Virtù di Brodo Orogel è il primo brodo surgelato in gocce che trovi nel banco freezer. È fatto con l'84% di verdure, acqua ed è senza sale aggiunto. Per offrirti il gusto autentico e genuino del vero brodo vegetale.



*Da oggi
il brodo
ha cambiato
posto.*



Novità



- 84% di verdure
- Senza aromi
- Senza sale aggiunto
- Senza glutine
- Senza glutammato
- Senza grassi aggiunti

www.orongel.it

BONTÀ DI STAGIONE

Sotto la crosta

ROMPETE I GUSCI CROCCANTI,
SCOPRIRETE GLI SQUISITI PROFUMI
E I CALDI SAPORI DI GUSTOSISSIME
PIETANZE NASCOSTE

a cura di Cristina Bottari, ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi, styling di Studio Salaris

Pot pie di maiale,
castagne e champignon
con crosta al vino bianco
e spezie pag. 45

Tessuti Once Milano,
pirofila Emile Henry,
sottopiatto in argento
Antichità San Marco,
piattino Amaaro,
posate Serax.
A destra, tovaglia Once
Milano, tovagliolo in
ramié stampato Society
Limonta, piatto Amaaro,
pirofila Emile Henry,
cucchiaino Antichità
San Marco.
Indirizzi a pagina 6





VERDURE ALLA CREMA CON CROSTA CROCCANTE DI FILLO

PER 8 PERSONE

200 g di pasta fillo - 300 g
di cimette di broccolo - 3 carciofi
- 200 g di topinambur - 10 cm
di porro - 2 carote - 1/2
cucchiaino di semi di
finocchietto - 1 mazzetto di timo
- 200 g di panna acida (o 150 g
di mascarpone + 50 ml di latte
+ 50 ml di yogurt) - 60 g di burro
+ quello per la pirofila
- sale - pepe

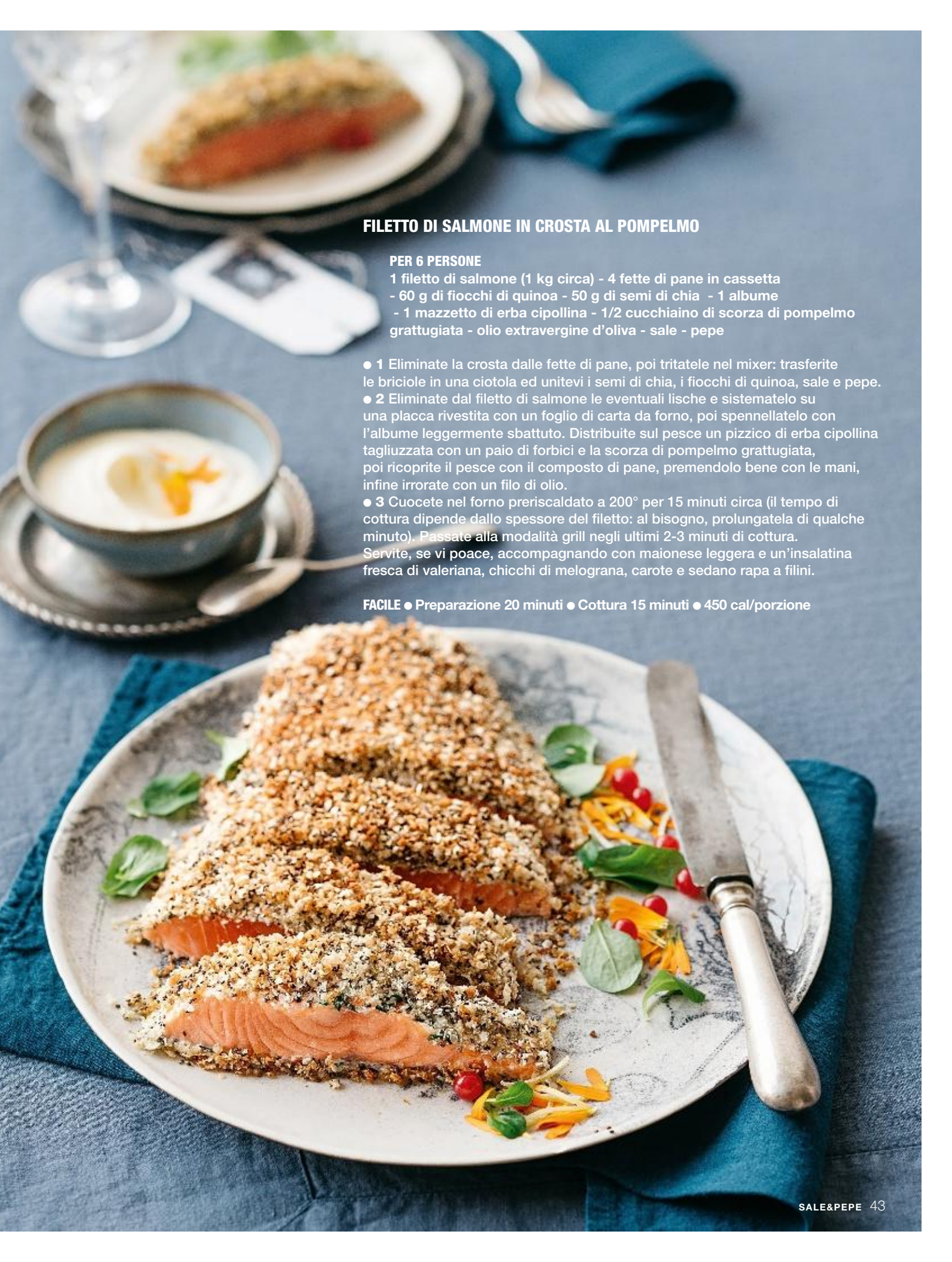
- **1** Pulite le verdure, tagliatele a pezzetti, scottatele in acqua bollente salata per 3-4 minuti. Scolatele, raffreddatele in acqua e ghiaccio, poi sgocciolatele con cura.
- **2** Trasferite le verdure in una pirofila (25 x 18 cm) imburrata e conditele con la panna acida, sale e pepe, una manciata di foglioline di timo e i semi di finocchietto pestati.
- **3** Fate fondere il burro e spennellatelo sui fogli di fillo, accoppiateli 2 a 2 e piegateli a fisarmonica, quindi appoggiateli sulle verdure sovrapponendoli leggermente in modo da coprire tutta la superficie della teglia.
- **4** Salate e pepate abbondantemente e infornate a 200° per 20 minuti, finché la crosta sarà dorata.

FACILE ● Preparazione 30 minuti

● Cottura 25 minuti ● 235 cal/porzione

Pie di patate dolci
e roquefort con pasta
all'acqua calda pag. 45

Tovagliolo in lino Once
Milano, tovagliolo
in ramé stampato
Society Limonta, calice
RCR, coltello Antichità
San Marco, alzata
vintage, portacandela
LSA international.
Nella pagina accanto:
tovaglia e tavaglioli
Once Milano, piatto
Amaaro, piattino in
peltro e posate vintage,
calici RCR. Indirizzi
a pagina 6



FILETTO DI SALMONE IN CROSTA AL POMPELMO

PER 6 PERSONE

1 filetto di salmone (1 kg circa) - 4 fette di pane in cassetta
- 60 g di fiocchi di quinoa - 50 g di semi di chia - 1 albume
- 1 mazzetto di erba cipollina - 1/2 cucchiaino di scorza di pompelmo
grattugiata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Eliminate la crosta dalle fette di pane, poi tritatele nel mixer: trasferite le briciole in una ciotola ed unitevi i semi di chia, i fiocchi di quinoa, sale e pepe.
- **2** Eliminate dal filetto di salmone le eventuali lische e sistematelo su una placca rivestita con un foglio di carta da forno, poi spennellatelo con l'albume leggermente sbattuto. Distribuite sul pesce un pizzico di erba cipollina tagliuzzata con un paio di forbici e la scorza di pompelmo grattugiata, poi ricoprite il pesce con il composto di pane, premendolo bene con le mani, infine irrorate con un filo di olio.
- **3** Cuocete nel forno preriscaldato a 200° per 15 minuti circa (il tempo di cottura dipende dallo spessore del filetto: al bisogno, prolungatela di qualche minuto). Passate alla modalità grill negli ultimi 2-3 minuti di cottura. Servite, se vi piace, accompagnando con maionese leggera e un'insalatina fresca di valeriana, chicchi di melograno, carote e sedano rapa a filini.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 450 cal/porzione

ZUPPA DI FINOCCHI E GAMBERI ALLO ZAFFERANO IN CROSTA DI SFOGLIA

PER 4 PERSONE

2 finocchi piccoli - 1 patata
(150 g circa) - 1 scalogno
- 1 cucchiaino di stimmi
di zafferano - 1 mazzetto di erba
cipollina - 20 code di
mazzancolla - 800 ml di brodo
di pesce - 2 rotoli di pasta
sfoglia - 1 uovo - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Lessate la patata, quindi pelatela e schiacciatela. Sbucciate e tritate lo scalogno; fatelo appassire in una casseruola con un filo di olio; unite i finocchi, mondati e affettati sottili e fateli insaporire qualche istante. Unite la patata schiacciata e il brodo caldo e fate sobbollire per 5-6 minuti; aggiungete lo zafferano, l'erba cipollina sbriciolata, regolate di sale e pepate.
- **2** Versate il tutto in 4 zuppierine individuali. Sistemate in ogni zuppierina 5 code di mazzancolla sgusciate e private del filamento nero.
- **3** Ricavate dalla pasta sfoglia 4 dischi di 2 cm più larghi del diametro delle zuppierine (utilizzate gli avanzi per altre preparazioni) e incideteli superficialmente con tagli incrociati. Separate tuorlo e albume, sbattete il primo con un cucchiaino di acqua e un pizzico di sale e spennellate i dischi.
- **4** Spennellate anche il bordo delle zuppierine con poco albume sbattuto, quindi coprite ogni zuppierina con un disco di pasta sfoglia, facendolo aderire perfettamente al bordo. Infornate a 200° per 20 minuti, finché la crosta sarà gonfia e dorata.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti

● Cottura 35 minuti ● 530 cal/porzione

Pirofila monoporzione
e vassoio decorato
Virginia Casa, tessuti
Once Milano, posata
Antichità San Marco.
Indirizzi a pagina 6



PIE DI PATATE DOLCI E ROQUEFORT CON PASTA ALL'ACQUA CALDA

PER 4 PERSONE

600 g di patate dolci

- 400 g di patate a pasta gialla

- 250 g di farina + quella per

la lavorazione - 100 g di burro

+ quello per lo stampo

- 200 g di roquefort - 200 g

di besciamella - 1 rametto

di rosmarino - 1 ciuffo

di prezzemolo - 1 uovo

- sale - pepe

● **1** Tagliate a pezzetti il burro e mettetelo in una casseruola con 100 ml di acqua e un pizzico di sale: quando il burro sarà sciolto e il liquido all'ebollizione, togliete dal fuoco e versate la farina nella casseruola tutta in una volta. Mescolate bene con un cucchiaino di legno, poi trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo un po' con le mani, per formare una palla omogenea; avvolgetela con la pellicola e lasciate in frigo mezz'ora.

● **2** Pelate le patate, tagliatele a fettine sottili e scottatele in acqua bollente salata per 2-3 minuti; scolatele, fatele raffreddare, poi sgocciolatele bene e mettetele in una terrina. Unite alle patate la besciamella, il formaggio a pezzettini, qualche fogliolina di prezzemolo spezzettato e qualche ago di rosmarino tritato. Pepate (non salate perché il roquefort è già saporito).

● **3** Imburrate il fondo e le pareti di uno stampo di 16 cm di diametro e di 12 cm di altezza. Riprendete la pasta, prelevatene circa 1/3 e stendetela sottile (2-3 mm) sul piano infarinato: ricavate delle strisce larghe 5,5 cm e

lunghe 20 cm. Intrecciatele, poi schiacciate delicatamente l'intreccio con il matterello per assottigliarlo un po' e ritagliate un cerchio di 16 cm.

● **4** Reimpastate i ritagli con il resto della pasta; prelevatene 2/3 e stendetela sottile in modo da ricavare una striscia lunga 50 cm e larga 12, quindi utilizzatela per rivestire i bordi dello stampo, lasciando un piccolo margine sul fondo verso l'interno, e in alto, che fuoriesca dallo stampo.

● **5** Dalla pasta rimasta, reimpastata con eventuali ritagli, ricavate un disco di 16 cm di diametro: sistematelo sul fondo, premendo i margini in modo che aderiscano al bordo di pasta.

● **6** Riempite lo stampo con le patate e livellate la superficie; coprite con il disco di pasta intrecciato e sigillatelo al bordo, creando un cordoncino, poi pizzicatelo con le dita. Spennellate la superficie con un po' di uovo sbattuto con un pizzico di sale. Utilizzate eventuali avanzi per altri decori e spennellate anch'essi.

● **7** Cuocete nel forno già caldo a 180° per 1 ora circa. Lasciate riposare per circa 10 minuti prima di sfornare.

ELABORATA ● Preparazione 1 ora + il riposo ● Cottura 1 ora e 5 minuti
● 850 cal/porzione



POT PIE DI MAIALE, CASTAGNE E CHAMPIGNON CON CROSTA AL VINO BIANCO E SPEZIE

PER 8 PERSONE

900 g di lonza di maiale

- 400 g di castagne già cotte

(sottovuoto o surgelate) - 500 g

di champignon - 1 cipolla

- 1 pezzetto di gambo di sedano

- 1 rametto di rosmarino

- 1 mazzetto di timo - 200 ml

di vino bianco - 300 ml di brodo

- 240 g di farina + quella per

la lavorazione - 75 g di burro

- 1/2 cucchiaino di spezie miste in polvere (noce moscata, chiodi di garofano, pepe) - 1 uovo
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- olio extravergine d'oliva
- sale - pepe

● **1** Tritate la cipolla e il sedano e fateli appassire in una casseruola con il rametto di rosmarino, un pizzico di sale e un filo di olio; unite la carne di maiale tagliata a cubetti e rosolatela per 5-6 minuti. Bagnate con 140 ml di vino e lasciate sfumare, poi coprite e cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti.

● **2** Pulite i funghi, tagliateli a metà e versateli, insieme alle castagne, nella casseruola con la carne, mescolate e lasciate insaporire per qualche istante, poi cospargete con 40 g di farina, mescolate ancora, bagnate con il brodo e cuocete per altri 15 minuti. Togliete dal fuoco e insaporite con un pizzico di foglioline di timo. Regolate di sale e di pepe, eliminate il rametto di rosmarino.

● **3** Nel frattempo lavorate nel mixer la farina con il burro freddo a pezzettini, le spezie e un pizzico di sale: otterrete un composto a briciole. Unite il vino rimasto (60 ml) e lavorate ancora per qualche istante, poi trasferite sul piano di lavoro e continuate a lavorare gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgetelo con la pellicola e lasciate riposare in frigo circa mezz'ora.

● **4** Trasferite la carne in una pirofila bassa (24 cm diametro). Stendete la pasta rimasta con il matterello su un piano leggermente infarinato e formate un disco del diametro della pirofila; rifilate i bordi (con i ritagli potete creare dei decori di pasta da applicare con poca acqua e farina sulla copertura).

● **5** Spennellate il bordo della pirofila con poca acqua e farina e coprite con il disco di pasta, praticate qualche taglio sulla superficie; spennellate con l'uovo sbattuto con un pizzico di sale, cospargete con i semi di sesamo e infornate a 190° per 25-30 minuti.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti

● Cottura 1 ora e 30 minuti

● 510 cal/porzione

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Il gusto unico della Svizzera

IL GUSTO DI LE GRUYÈRE DOP
È INIMITABILE PERCHÉ IN OGNI FORMA
CI SONO 400 LITRI DI LATTE FRESCO
PRODOTTO NELLA SUA REGIONE.



Le Gruyère DOP è noto a tutti per il suo gusto così speciale ma pochi sanno che per creare una forma di questa delizia servono 400 litri di latte fresco. Questa preziosa materia prima deve provenire da mucche della Gruyère che si nutrono solo di erba o fieno, l'uso di additivi è assolutamente vietato. Forse per questo Le Gruyère DOP, in tutte le sue varianti di gusto e stagionatura, aggiunge a cene, aperitivi, spuntini e ricette tutta la purezza della regione di cui porta il nome. **Senza lattosio - Senza glutine - Senza conservanti né additivi - Ricco di proteine**

www.gruyere.com



Svizzera. Naturalmente.



Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it



BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Cinquant'anni di storie e ricette della famiglia Cerea raccolti in questa edizione splendidamente illustrata con cui Bruna Cerea celebra l'anniversario del mitico ristorante di Brusaporto (BG). "Da Vittorio" presenta uno stile culinario inconfondibile, grazie all'intuizione del fondatore Vittorio e dei suoi 5 figli, che negli ultimi anni hanno integrato la tradizione con le tecniche più moderne, fino a conquistare con Enrico in cucina le ambite 3 stelle della Rossa. Non solo ricette: in queste pagine, mamma Bruna racconta un'avventura straordinaria di una famiglia talentuosa e professionale.

DA VITTORIO, Mondadori Electa, a 49 €



"Cresci quando hai sete, sete di quello che non sai... ti guardi intorno per imparare, senza dimenticarti di restituire, di più e meglio. Ne ho fatto un valore"

Enrico 'Chicco' Cerea, dall'introduzione



IL PANE È ORO

di Massimo Bottura, Phaidon - L'ippocampo Edizioni, a 29,90 €

"Le cose semplici sono preziose: firmato Massimo Bottura & Friends". Sull'onda delle sue molteplici iniziative dedicate al sociale, il top chef modenese - coadiuvato da 40 grandi colleghi provenienti da tutto il mondo - ha raccolto in uno scintillante volume 150 ricette che trasformano ingredienti umili in piatti straordinari, nello spirito di un'alta cucina che è anche - e soprattutto - condivisione.

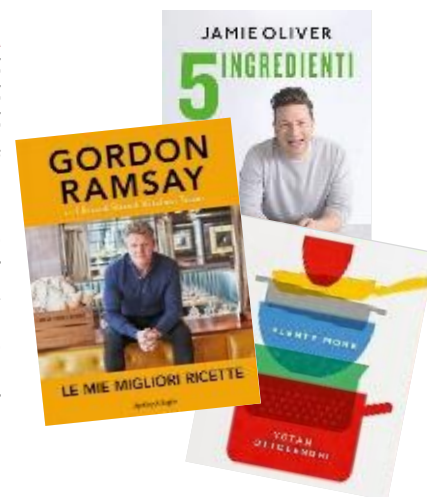
TALENTI D'OLTREMANICA

"Le mie migliori ricette", Sperling&Kupfer, a 29 €

"Plenty more", Yoram Ottolenghi, Bompiani, a 35 €

"5 ingredienti. Piatti semplici e veloci", TEA, a 29 €

Nel primo libro, Gordon Ramsay, grande chef pluristellato, e la brigata del suo nuovo ristorante Bread Street Kitchen presentano i loro piatti più saporiti e sfiziosi. Con il volume Plenty More, 150 nuove ricette elencate per metodo di cottura, prosegue quella che è stata definita la "cucina vegetariana sexy" di Yotam Ottolenghi. Servono sempre e soltanto cinque ingredienti per le 130 idee veloci e semplici firmate dall'eclettico Jamie Oliver, per buongustai indaffarati e per i meno esperti.



CUCINE ITALIANE ECCELLENTE

"Classico contemporaneo", 24 ore Cultura Ediz., a 29,50 € ;

"La cucina delle Feste", di G. Vissani, RAI-Eri Edizioni, a 18 €

Primo libro per Enrico Bartolini, 2 stelle Michelin, il più giovane cuoco pluristellato italiano. "Classico Contemporaneo" racchiude una parte con 30 ricette e una parte biografica; piatti e ricordi, e il segreto del suo successo. Gianfranco Vissani nel secondo libro offre idee e menu perfetti per ogni occasione speciale. Una preziosa selezione di ricette caratteristiche, cui aggiunge però un pizzico di originalità.



I MIEI NUOVI MENU

di Claudio Sadler, Giunti Editore, a 28 €

È firmata dal noto chef questa raccolta di menu e piatti unici che spazia tra occasioni canoniche e ricorrenze, stagionalità e suggestioni creative. Ottanta ricette combinate in percorsi di gusto armoniosi e accattivanti, dedicati a occasioni particolari e feste. Non mancano insoliti e divertenti menu a tema. Nella prima parte, Claudio Sadler racconta come nasce una ricetta, il percorso creativo che da un abbozzo su carta arriva alla finitura del piatto.



Anguilla

IL PESCE TIPICO DELLE FESTE
IN TUTTE LE SUE SFACETTATURE: PREPARARLO
E CUCINARLO NON È AFFATTO DIFFICILE

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, Styling di Laura Cereda





1



2



3

PULIRLA ESTERNAMENTE

- **1** La pelle dell'anguilla è priva di squame, ma è ricoperta da un muco viscido che va eliminato.
- **2** Prendete una bella manciata di sale grosso e passatelo più volte, facendo una certa pressione, su tutta la pelle del pesce.
- **3** Sciacquate a lungo l'anguilla sotto acqua fredda corrente e asciugatela bene con un telo ruvido, in modo da togliere l'eventuale muco rimasto.

COME SPELLARLA

- **1** Mettete l'anguilla sul piano di lavoro e con la punta di un coltellino incidete la pelle intorno alla base della testa.
- **2** Incidete un lembo di pelle sul corpo fra questa e la polpa; afferrate la testa con un telo ruvido e il lembo con una pinza.
- **2** Tirate con forza e decisione la pelle con la pinza verso la coda, fino a staccarla completamente dalla polpa.



1



2



3



1



2



3

COME EVISCERARLA

- **1** Con un coltellino incidete il ventre dell'anguilla dalla testa fino all'orificio anale con un taglio superficiale.
- **2** Estraiete le interiora del pesce senza romperle, perché potrebbero non solo cambiare la colorazione della carne, ma renderla anche meno delicata.
- **3** Con un coltello a lama pesante, tagliate ed eliminate la testa e la parte terminale della coda.



1



2

IN CARPIONE CON CIPOLLE ROSSE

- **1** Tagliate 2 anguille di circa 600 g, già eviscerate, a pezzi di 6-7 cm e infarinateli. Stufate 2 cipolle rosse a rondelle con 3 cucchiaini di olio, 5 foglie di salvia, 2 di alloro e 2-3 grani di pepe per 5 minuti. Unite 2 dl di aceto e poco zucchero e cuocete per 5-6 minuti.
- **2** Friggete i pezzi di anguilla in abbondante olio di semi di arachide bollente per 4-5 minuti, girandoli di tanto in tanto. Sgocciolateli su carta assorbente, salateli e trasferiteli in una teglia; versate sopra il carpione tiepido, chiudete e fate riposare per 3 ore. Servite l'anguilla con fette di polenta grigliata.

STUFATA ALLA BIRRA

- **1** Arrotolate a spirale 2 anguille spellate ed eviscerate di circa 500 g ciascuna e fissatele con lunghi spiedini. Fate appassire 5-6 scalogni affettati non troppo finemente in una padella con poco olio, 3-4 rametti di timo e 2 chiodi di garofano per 15 minuti, bagnando di tanto in tanto con poca acqua calda.
- **2** Aggiungete le anguille nella padella, irrorate con 1 dl di birra chiara a temperatura ambiente e cuocete per 20-25 minuti, unendo altra poca birra per volta quando la precedente sarà evaporata. A metà cottura, salate, pepate e girate le spirali di anguilla con due palette.



1



2



1



2

INVOLTINI IN PORCHETTA

- **1** Sfilettate 1 anguilla spellata di 1 kg e tagliate i filetti a pezzi di 7-8 cm. Metteteli in una pirofila, irrorateli con 1 dl di acqua e 1 bicchierino di aceto e fateli riposare per 1 ora. Tritate 2-3 rametti di rosmarino con 1 ciuffetto di finocchietto e 1 spicchio d'aglio.
- **2** Sgocciolate i pezzi di anguilla e asciugateli. Disponete ciascun pezzo di anguilla sopra 1/2 fettina di pancetta e spolverizzate la polpa con il mix aromatico, sale e pepe. Arrotolate a involtino e fissate con stecchini. Rosolate gli involtini con poco olio, sfumate con 1 dl di vino bianco e cuoceteli a fuoco basso per 15 minuti; serviteli con patate al forno.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

CONOSCERE L'ANGUILLA

UN PESCE MIGRANTE Nasce nel Mar dei Sargassi (a est della Florida) e spinta dalla corrente del Golfo raggiunge le foci dei fiumi europei. Qui nelle acque dolci di lagune e paludi raggiunge la maturità sessuale, per poi tornare nel Mar dei Sargassi per la riproduzione e concludere quindi il suo ciclo vitale.

CATTURA E ALLEVAMENTO Il periodo migliore per la pesca è l'autunno, quando si apprestano a tornare in mare aperto; in questo periodo le loro carni sono migliori. Nel delta del Po, nelle valli di Comacchio e nelle lagune venete le anguille vengono allevate in acque chiuse, dette "valli", per far fronte alla grande richiesta di questi pesci durante il periodo natalizio.

DUE TAGLIE I maschi raggiungono al massimo i 50-60 cm di lunghezza, mentre le femmine possono arrivare fino a 1,5 m. Gli esemplari più piccoli sono chiamati in Veneto e in Romagna buratelli, mentre con il nome di capitone sono identificate, in particolare in Campania, le femmine; entrambi hanno carni delicate che richiedono ricette semplici.

NEL PROSSIMO NUMERO: RICCIOLA, SAN PIETRO E CERNIA





Raccolto a mano,
fatto con passione.

Rive di Santo Stefano Brut Nature
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Unendo la passione di 600 viticoltori,
la tradizione e la qualità lungo tutta la filiera
prende vita uno spumante sublime.



Via per S. Giovanni, 45 31049 Valdobbiadene (TV) T. 0423 982070 **valdoca.com** valdoca.com/shop

Bollicine a gogò

OGNI OCCASIONE È BUONA
PER ALZARE I CALICI. PURCHÉ
SI SCELGA IL BICCHIERE
GIUSTO E SI RISPETTINO
POCHE REGOLE AUREE

di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni,
foto di Marco Azzoni

“Non posso vivere senza champagne. In caso di vittoria, lo merito; in caso di sconfitta, ne ho bisogno” sentenziò Napoleone Bonaparte. Vale a dire che sorseggiare vino con bollicine va sempre bene, che si tratti di champagne per i cugini d’Oltralpe o di spumante nazionale di qualità (dalle ultime ricerche il Prosecco va alla grande, in patria come all’estero, soprattutto tra i Millennials). Far tintinnare i calici è sempre il modo migliore per rendere effervescenti le serate in compagnia.

> segue a pag. 54



● **1** Porta in tavola il buonumore il rinfrescatore in acciaio inox che riprende i popolari motivi circensi; fa parte della collezione Circus firmata dal designer Marcel Wanders (Alessi, 200 €). ● **2** Coniuga lo stile barocco dello stelo alla modernità del calice la flûte in cristallo (Dressed di Alessi, set 4 bicchieri 96 €). ● **3** Assume le forme surreali di un gigantesco ditale il secchiello

da champagne in ottone (Here-thimble by Studio Job di Ghidini1961, prezzo dal rivenditore). ● **4** In lega argentata, dalla particolare texture, la glacette Magnum (Zanetto, 395 €). ● **5** Per un brindisi esclusivo il calice in cristallo Champagne con stelo in sei colori diversi (Riedel, collezione Fatto a Mano, 69 €). ● **6** Le linee essenziali della flûte in vetro mettono in risalto il perlage,

quantità di bollicine fini e continue (Spiegelau, set 4 bicchieri 35 €). ● **7** Per la tavola più raffinata la coppa scultorea in vetro soffiato (Rosenthal-Studio-Line, collezione Frantisek Vizner, 2 coppe 92,50 €). ● **8** Linee tondeggianti per il secchiello in acciaio inox Sphera con superficie specchiante, perfetto per conservare al fresco lo champagne (Sambonet, 121,90 €). Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 53

La degustazione dei vini spumeggianti necessita però di un savoir-faire ormai codificato: per far sì che le bollicine sprigionino tutta la loro freschezza, servite il re dei vini a 8° e, per mantenere la giusta temperatura, dotatevi di un secchiello riempito fino a 10 cm dal bordo di acqua fredda e cubetti di ghiaccio. Se poi volete accelerare la refrigerazione, ecco un trucco infallibile: versate una manciata di sale nell'acqua del secchiello. Attenzione: al momento di stappare la bottiglia evitate il botto! Non è elegante. Invece, rimuovete la gabbietta metallica, inclinate leggermente la bottiglia e premete il pollice sul tappo, evitando di farlo saltare. Se oppone resistenza, ag-

ganciate al sughero l'apposita pinza, fatela oscillare lentamente e girate la bottiglia. Ai più esperti sarà concesso esibirsi nella scenografica usanza di "decapitare" la bottiglia, facendo saltare il tappo alla maniera degli ussari napoleonici. Tirate fuori la sciabola e, con forza e destrezza, assestate un colpo secco sul collo della bottiglia, proprio lì dove c'è la giuntura del vetro. Ora versate il vino nelle flûte (vanno bene anche le coppe e i calici panciuti capaci di esaltarne gli aromi) senza superare la metà, massimo i due terzi del bicchiere.

Quando tutti saranno serviti, guardandosi negli occhi, brindate a ciò che più desiderate. In alto i calici!



- **1** Per aprire in modo scenografico la bottiglia di champagne usate la sciabola in acciaio con impugnatura in rovere (Sabre à Champagne di Pulltex, 130 €).
 - **2** Vassoio ovale in lega argentata rosa (Zanetto, cm 53x34, 658 €).
 - **3** Per togliere il tappo serve la pinza in acciaio (Vacuvin su Amazon, 13,80 €).
 - **4** Con la pinza Noè, disegnata da Giulio lacchetti, tagliate la gabbietta metallica e poi togliete il tappo (Alessi, 52 €).
 - **5** Semplicissimo da usare il cavatappi per champagne e spumanti Rého (Peugeot, 29 €).
 - **6** Tovagliolo in lino con trama in lurex (Tellerie Spadari, 11 €).
 - **7** Omaggio ironico alla silhouette femminile il tappo per champagne in acciaio disegnato da Alessandro Mendini (Anna Sparkling di Alessi, 44 €).
 - **8** Il cucchiaino Salvafrizz, placcato rodio e martellato a mano, va inserito nella bottiglia per conservare lo champagne (Zanetto, 44 €).
 - **9** La pompetta estrae l'aria e conserva le bollicine diversi giorni (Epivac Duo di Peugeot, 31,40 €).
 - **10** Garantisce che lo spumante sia sempre fresco come appena aperto il tappo che sigilla la bottiglia (Vinturi, 24 €).
 - **11** Tovaglia in lino con trama luccicante in lurex (Tellerie Spadari, cm 180x270, 227 €).
- Indirizzi a pagina 6

LA TRAFILA DEL GUSTO



TRAFILATA
AL BRONZO

PASTA ETNA. SOLO DAI MIGLIORI GRANI DI SICILIA

La Pasta Etna si pone ai vertici della bontà perché nasce dai migliori grani siciliani e da una filiera produttiva lunga e accurata.

Le semole sono impastate sottovuoto e con l'acqua pura di sorgenti etnee, l'essic-

cazione è lenta e graduale, la trafilatura al bronzo le dona una porosità artigianale sinonimo di genuinità. Pasta Etna è creata e firmata da Alberto Poiatti, interprete autentico della tradizione pastaia siciliana.





Gioielli dal mare

A sinistra: set di vassoi
con bordo in ottone
laRinascence. Indirizzi
a pagina 6



ARAGOSTE, ASTICI, GAMBERONI, OSTRICHE, CAPESANTE E RICCI DI MARE: LE COTTURE PIÙ SAPIENTI PER LE OCCASIONE PIÙ SPECIALI

a cura di Daniela Falsitta, servizio di Alessandra Avallone con
Anna Montoldi, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

Costano, è vero, ma in cambio offrono quel gusto di mare meravigliosamente sfarzoso che fa subito festa. Crostacei e mitili, però, come tutto ciò che è pregiato, meritano molta attenzione. Prima di tutto vanno acquistati freschissimi e consumati nel più breve tempo possibile. In più gli astici e le aragoste richiedono grande perizia nel rompere gusci e carapaci senza sciuparli e il giusto tocco per estrarre da zampe e chele la polpa dolcissima. I ricci vanno maneggiati con guanti anti-spine, ma ne vale la pena: una volta rimossa

la calotta, con l'aiuto di forbici robuste, rivelano il frutto arancione e un sapore marino che lascia stupiti. Ottime "nature", vestite di una sola goccia di limone, sono infine le più grandi conchiglie bivalvi: l'ostrica e la capesante. Così generose e corpose da non richiedere altro che di essere aperte e mangiate crude, si prestano anche a cotture veloci, accompagnate da salsine e soprattutto gratinate. L'ideale, al momento di dischiuderle, è utilizzare l'apposito coltellino appuntito: si inserisce tra le due conchiglie, tenendo la più bombata verso il basso, e si fa leva. L'ostrica è già pronta da gustare: se è freschissima, basterà avvicinare le labbra e chiudere gli occhi. Anche la capesante si presta al consumo a crudo, ma richiede sempre una piccola preparazione per staccare il mollusco bianchissimo dal corallo e privarlo della guaina che lo circonda. Una volta strofinata e lavata, la sua bella conchiglia dovrà essere riutilizzata per la cottura in forno o per portare i gioielli in tavola con lo charme meritato.

ARAGOSTA THERMIDOR

PER 4 PERSONE

2 aragoste da 700 g circa cadauna acquistate in pescheria dopo averle fatte "abbattere" nel congelatore per 2 o 3 ore - 1 scalogno - 25 g di burro - 2,7 dl di brodo di pesce - 0,5 dl di vino bianco secco - 1,1 dl di panna - 40 g di parmigiano reggiano - 1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 limone - 1/2 cucchiaino di senape - 1/2 cucchiaino di paprica - sale

- **1** Tritate lo scalogno e fatelo rosolare nel burro, salate e versate il brodo e il vino, quindi portate a ebollizione e lasciate ridurre il liquido della metà a fuoco vivo.
- **2** Aggiungete la panna e, quando riprende il bollore, unite la senape, la paprica, il succo del mezzo limone, mescolate e, dopo aver tolto il tegame dal fuoco, unite 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, lasciate raffreddare.
- **3** Lessate le aragoste per 15 minuti in acqua bollente, spegnete il fuoco e lasciate riposare altri 15 minuti nell'acqua di cottura, scolatele, asciugatele e tagliatele longitudinalmente a metà. Disponete le aragoste in una teglia, nappate con il burro aromatizzato, cospargete con il parmigiano a scaglie e passate sotto il grill fino a quando sono ben dorate. Servite subito guarnendo con prezzemolo fresco.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti
- Cottura 45 minuti ● 340 cal/porzione





SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASTICE E SALSA BLOODY MARY

PER 4 PERSONE

4 piccoli astici da 400 g cadauno acquistati in pescheria dopo averli fatti "abbattere" nel congelatore per 2 o 3 ore - 350 g di spaghetti alla chitarra - 600 g di passata di pomodoro - 150 g di burro - 80 g di pomodori perini mini - 2 cipolle - 2 spicchi d'aglio - 6 piccoli peperoncini rossi freschi - 1 mazzetto di prezzemolo - 6 cucchiaini di Worcerster sauce - 5 cucchiaini di vodka - 3 cucchiaini di Tabasco - 2 cucchiaini di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Cuocete gli astici al vapore per 12-15 minuti, tagliate le code a metà e prelevate la polpa dalle chele, rompendo il carapace con uno schiaccianoci.
- **2** In una padella con 2 cucchiaini d'olio rosolate le cipolle e l'aglio sbucciati e tritati, salate e, quando sono appassiti, spolverizzate con lo zucchero, versate la salsa Worcester e il Tabasco, mescolate e sfumate con la vodka. Quando l'alcool è evaporato unite la passata di pomodoro e fate addensare, a fuoco moderato, 8-10 minuti. Aggiungete la carne dell'astice ricavata dalle chele e quella prelevata dalla testa.
- **3** Lavorate il burro a temperatura ambiente con 2 peperoncini e una manciata di prezzemolo tritati. Tagliate a metà i pomodorini e incidete longitudinalmente i peperoncini rimasti, privandoli dei semi. Disponete in una teglia le code degli astici, i pomodorini e i peperoncini spalmati con il burro, infornate a 200° per 5 minuti. Cuocete gli spaghetti, scolateli e passateli in padella con la salsa di pomodoro. Servite la pasta accompagnata dalle code di astice e dalle verdure.

MEDIA

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 45 minuti ● 960 cal/porzione

Piatto in ceramica, runner in lino tinto a mano e tovagliolo color senape. Forme di Farina. A sinistra: piatto in porcellana smaltata Studio Delta Pottery, runner in lino antracite con righe bianche. Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

RAVIOLI DI RICCIO

PER 4 PERSONE

250 g di farina di frumento per pasta fresca - 1 uovo intero - 3 tuorli
- 200 g di polpa di ricci surgelata - 4 o 6 ricci freschi (facoltativi) - 150 g di pomodori datterini - 120 g di pangrattato - 1 limone non trattato
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato - 1 mazzetto di erba cipollina tritato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Riunite nell'impastatrice la farina setacciata, 2 cucchiaini d'olio e un cucchiaino di sale. Azionate l'apparecchio a bassa velocità e unite l'uovo e i tuorli, uno alla volta. Aumentate progressivamente la velocità di lavorazione e continuate finché si forma una palla di impasto liscia e omogenea. Avvolgetela nella pellicola per alimenti e lasciatela riposare almeno un'ora in frigo.

● **2** In una ciotola riunite i 2/3 della polpa di riccio scongelata, il pangrattato, 3 cucchiaini tra prezzemolo ed erba cipollina, la scorza del limone grattugiata, 2 cucchiaini d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e lasciate riposare per 15 minuti.

● **3** Stendete la pasta sottile e tagliatela a quadratini di 10 cm. Mettete una nocciola di ripieno su ogni quadratino, ripiegate, saldando bene i bordi e rifilate con una rotella dentata, ottenendo dei piccoli ravioli rettangolari. In una padella con 2 cucchiaini d'olio fate appassire i pomodorini tagliati a pezzetti e, quando sono morbidi, aggiungete la polpa di riccio rimasta e un cucchiaino tra prezzemolo ed erba cipollina tritati; mescolate e togliete dal fuoco. Se li usate, aprite i ricci freschi con le forbici, sciacquateli delicatamente in acqua salata e prelevate la sola polpa arancione. Lessate i ravioli 10 minuti e condite con il sugo. Completate con la polpa di riccio.

FACILE

- Preparazione 75 minuti + riposo
- Cottura 15 minuti ● 630 cal/porzione





GRATIN DI CAPESANTE E GAMBERI ALLE ERBE

PER 4 PERSONE

4 capesante grandi (o 8 piccole) - 8 gamberi rossi - 4 cucchiaini di pane grattugiato in fiocchi (panko) - 1 manciata di spinacini - 1 cucchiaio di foglie di sedano - 40 g di burro - 40 g di farina - 1 scalogno - 5 dl di latte - 1 dl di vino bianco - sale

- **1** Lavate gli spinacini e le foglie di sedano, asciugateli e tagliateli a listarelle. Preparate la besciamella: in una casseruola rosolate lo scalogno tritato nel burro; quando è morbido, aggiungete la farina setacciata e un pizzico di sale: lasciate tostare 5 minuti, quindi mescolate il latte e il vino, versateli nella casseruola e mescolate con la frusta facendo addensare la besciamella 8-10 minuti. Unite gli spinacini e le foglie di sedano preparati.
- **2** Scaldate molto bene una padella antiaderente, cospargetene il fondo con il sale e tostate le capesante e i gamberi sguosciati 1 minuto per lato. Mettete una capesanta e 2 gamberi in ciascuna conchiglia, nappate con la besciamella, spolverizzate con il pane grattugiato e dorate 5 minuti sotto il grill. Servite subito.

MEDIA

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 30 minuti ● 310 cal/porzione

Set vassoi con bordo in ottone laRinascente, tessuti in lino color ottanio Forme di Farina, ciotola in grès Studio Delta Pottery. A sinistra: piatto dessert con texture nera la Rinascente, piattino smaltato turchese Studio Delta Pottery. Indirizzi a pagina 6



CARABINEROS ALLA PIZZAIOLA

PER 4 PERSONE

320 g di spaghetti - 8 carabineros (gamberi rossi sostituibili con grosse mazzancolle)
- 300 g di pomodori ciliegini rossi e gialli - 3 spicchi d'aglio - 300 g di vongole
- origano secco - basilico invernale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Mettete le vongole in una padella ben calda fino a farle aprire. Raccogliete tutto il liquido fuoriuscito, filtratelo e conservatelo.
- **2** Tagliate a metà i ciliegini, conditeli con un abbondante pizzico di origano, sale e pepe, aggiungete gli spicchi d'aglio sbucciati e a fettine, l'acqua delle vongole e lasciate riposare per 15 minuti. Scaldate una padella, versate 4 cucchiaini d'olio, aggiungete i pomodorini e la loro marinata e cuoceteli 3 minuti a fuoco vivace.
- **3** Sciacquate i carabineros e cuoceteli per 8 minuti nel sugo, rigirandoli e schiacciando le teste per insaporire il tutto. Trasferite i carabineros in un piatto caldo. Cuocete gli spaghetti, scolateli e aggiungeteli molto umidi al sugo, mantecateli per 1 minuto e serviteli accompagnati dai gamberoni. Spolverizzate con altro origano e foglie fresche di basilico.

FACILE

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 30 minuti ● 480 cal/porzione

Set di vassoi
laRinascente, piatto in
porcellana Studio Delta
Pottery, tovagliolo in
lino con frangia Society
Limonta. A destra:
piatto in porcellana
azzurra laRinascente,
tovagliolo senape con
frangia Society Limonta,
pesce in ceramica.
Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6

OSTRICHE ALLO ZABAIONE DI CHAMPAGNE

PER 4 PERSONE

24 ostriche - 2 dl di champagne - 2 scalogni - 300 g di funghi champignon
- 4 tuorli - 20 g di burro - 30 g di burro chiarificato - sale grosso
- sale - pepe bianco

- **1** Tritate finemente gli scalogni, soffriggeteli nel burro, unite i funghi tritati grossolanamente e cuoceteli per 10 minuti, fino all'evaporazione completa della loro acqua, salate e pepate.
- **2** Aprite le ostriche con l'apposito coltellino, scartate la prima acqua, lasciatele riposare qualche minuto e raccogliete la nuova acqua. Aggiungete 1 dl di champagne e portate a ebollizione. Nel frattempo sgusciate le ostriche, immergetele nel liquido in leggera ebollizione, spegnete e lasciate intiepidire.
- **3** Coprite una teglia di sale grosso, appoggiatevi sopra le conchiglie, mettete sul fondo di ciascuna un cucchiaino di funghi e un'ostrica scolata. In una bastardella messa a bagnomaria su fuoco dolce, montate con le fruste elettriche 4 tuorli con 50 ml di champagne. Quando lo zabaione sarà caldo e ben montato, incorporatevi il burro chiarificato e lo champagne rimasto. Nappate le ostriche con lo zabaione, passatele sotto il grill fino a doratura, pepate e servite, se vi piace, su un letto di asparagi di mare.

FACILE

- Preparazione 45 minuti
- Cottura 30 minuti
- 270 cal/porzione



Nei pascoli del Giura svizzero
nasce l'aroma intenso del Tête de Moine DOP.



www.tetedemoine.ch


TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY

Prodotto fin dal XII secolo nel Monastero di Bellelay, il Tête de Moine DOP mantiene ancora oggi lo stesso sapore del genuino latte di montagna. Il suo gusto si esalta se tagliato con un apposito strumento chiamato Girôle per creare deliziose rosette di formaggio che si sciolgono in bocca.

Perfetto con l'aperitivo oppure come prelibato spuntino, il Tête de Moine DOP diventa protagonista raffinato e inconfondibile nei momenti di convivialità.

LATTE 100% SVIZZERO

SENZA CONSERVANTI NÉ ADDITIVI

SENZA GLUTINE

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO



Svizzera. Naturalmente.



Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



Delizie del mare

**ARAGOSTE, ASTICI, MAZZANCOLLE.
E ANCORA RICCI, OSTRICHE, CAPESANTE
REGALANO SAPORI DOLCI E SENSUALI
DA ABBINARE A NETTARI BIANCHI**

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

VINI PER COQUILLAGE & CO

Quando i gioielli del mare sono le basi di ricette elaborate, si esalta la vocazione del vino a ministro della tavola. Se l'accostamento già può funzionare quando le materie prime sono servite crude o cucinate semplicemente, l'aggiunta di ulteriori ingredienti e una maggiore ricercatezza nelle cotture amplia le possibilità di scelta e coinvolge prodotti dal profumo articolato e dal sapore profondo. Cominciamo con i frutti di mare, solitamente abbinati a spumanti e frizzanti secchi dalla fisionomia essenziale e dallo sviluppo immediato. Ma appena diventano parte di ricette più ricercate, ricche di ingredienti ed elaborate, entrano in gioco altri vini. Così le capesante meritano l'attenzione di un voluttuoso Sauvignon del Collio, le ostriche di un raffinato Fiano di Avellino, le uova dei ricci di un minerale Timorasso dei Colli Tortonesi.

CON I CROSTACEI

La consuetudine vuole che i crostacei si distinguano tra le specialità a polpa morbida, come scampo e aragosta, e quelle a fibra tenace, come mazzancolla, gamberone e astice. Le elaborazioni delle prime prevedono una mano delicata e aprono a bianchi dal gusto internazionale, come lo Chardonnay e il Pinot Bianco, il primo più intenso e persistente, l'altro più soave ed etereo. Le seconde vanno affrontate con vini dall'approccio graduale, quasi seduttivo, come il Grillo di Marsala e il Vermentino di Sardegna interpretati all'antica, cioè favorendone la spiccata generosità alcolica. Nel caso sia coinvolto il pomodoro, magari con l'aggiunta di erbe aromatiche e di un'eventuale piccan-

tezza, i rosati a base di Montepulciano realizzati vicino al mare.

Ce ne sono di buoni lungo tutta la costa che unisce Marche e Abruzzo, e quelli calabresi a base di Gaglioppo sono tra i più efficaci, in virtù della loro sapidità iodata e del luminoso fervore. Quando le ricette sono caratterizzate dalle spezie è il neutro Pinot Grigio dell'Alto Adige a comporre un matrimonio che libera tutto il patrimonio odoroso del cibo.



PARTICELLA 928 FIANO DI AVELLINO
Cantina del Barone, Cesinali (AV),
320 6981706, 17,50 €

Il nome prende origine dal vigneto omonimo coltivato in modo naturale, così come la vinificazione; siamo nel cuore dell'area storica del Fiano, dalla quale si ottengono i vini più fini e complessi, dotati di un carattere d'acciaio da misurare sulle ostriche e, soprattutto, sullo zabaione (pag. 63).

CERASUOLO D'ABRUZZO

Agricola Tiberio, Cugnoli (PE),
085 8576744, 11,50 €

Nata nel 2000 nell'entroterra pescarese, dove riceve l'influenza del mare; a giovarne è il Montepulciano dal quale si ottiene un rosato vigoroso ed equilibrato, da provare sui carabineros e sugli spaghetti con la polpa di astice, dove il pomodoro crea col vino abruzzese una comunione d'amorosi sensi (pag. 62 e 59).

VRM MEMORIE DI VITE

Quartomo di Sardegna,
Arborea (OR), 346 7643522, 17,80 €

Siamo nel comune di Marrubiu, poco sotto Oristano, ad Arborea dall'antico nome latino che indicava una zona ricca di boschi; il bianco è a base di Vermentino e mette a disposizione la sua prodiga ampiezza gustativa sulla densa tenerezza dell'aragosta (pag. 58).

SAUVIGNON DEL COLLIO

Tenuta La Ponca, Dolegna del
Collio (GO), 0481 62396, 15 €

La Ponca è il sottosuolo di marne e scisti tipico del Collio goriziano; il Sauvignon prodotto nella località Scriò è vinificato senza bucce, ciò favorisce sentori più sottili e un sapore dalla spiccata freschezza; sensazioni ideali sia per associare capesante e gamberoni sia per governare la fragranza dei ricci (pag. 60 e pag. 61).

Vienna

SPETTACOLARE, AUDACE
E CREATIVA NEI CASTELLI
IMPERIALI E NEI
PROGETTI NUOVISSIMI,
INTERSECATI GLI UNI AGLI
ALTRI SENZA TREGUA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto
di Monica Vinella. Si ringrazia il ristorante Lugeck
Figlmüller per la realizzazione dei piatti

Un teatro urbano di palazzi, di chiese, di lunghi viali alberati, di giardini e parchi curatissimi ma anche di grattacieli e costruzioni dalle linee avveniristiche che si stagliano su uno skyline in continua trasformazione. Questa è Vienna: una wunderkammer creata in secoli di storia dalla potente dinastia degli Asburgo e un contenitore di tutto quanto fa Terzo Millennio. Facile trovare accanto alle creazioni degli architetti imperiali che hanno riempito Vienna di edifici neogotici, chiese barocche, residenze in stile rinascimentale anche le forme spettacolari ed aerodinamiche dei più audaci e creativi archistar su piazza come Fuksas e Zaha Hadid, solo per fare un paio di nomi.

Con un occhio al passato remoto e un altro al futuro prossimo, tanto classico e molto di contemporaneo, Vienna ha, come è facile capire, molto per piacere. Il più recente manifesto della sua doppia identità è senza dubbio il MuseumsQuartier, un avveniristico e gigantesco polo museale, costruito all'interno delle barocchissime scuderie imperiali.

> segue a pag. 68



ASPIC DI MANZO

PER 4 PERSONE

400 g di carne di manzo lessata

- 3,75 dl di brodo di manzo

- 100 g di carote - 75 g di rape

gialle - 6 fogli da 2 g di gelatina

- 5 ml di aceto di mele

- 1 mazzetto di erba cipollina

- olio di semi - sale - pepe

● **1** Riducete la carne a cubetti. Mondate le carote e le rape, tagliatele a dadini e lessatele per qualche minuto in acqua bollente salata. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Ungete 4 stampi individuali con poco olio e poi foderateli con pellicola trasparente.

● **2** Strizzate la gelatina e scioglietela nel brodo caldo. Unite la carne agli ortaggi lessati, condite con l'aceto, pepate, profumate con qualche stelo di erba cipollina tritata, mescolate e distribuite il mix negli stampini.

● **3** Coprite con il brodo e mettete gli stampi in frigorifero per una notte. Sformate gli aspic sui piatti e decorate, se vi piace, con foglioline di insalata, ortaggi lessati ed erbe aromatiche.

FACILE

● Preparazione 15 minuti + riposo

● Cottura 15 minuti ● 1120 cal/cad



Sotto: la metropolitana di Karlsplatz, disegnata da Otto Wagner; un edificio della modernissima università WU; una statua sulla RingStrasse. Nella pagina accanto, il Duomo di Santo Stefano, dal tetto maiolicato.





> segue da pag. 66

Nei suoi grandi cortili sono ospitati il MuMoK (una mega struttura di acciaio, vetro e basalto dove è custodita una imponente collezione di arte con sculture, dipinti, disegni di Kandinskij, Magritte, Duchamp, Andy Warhol) e il Leopold Museum che contiene, insieme ai capolavori di Klimt e Kokoschka, la più ampia raccolta esistente di lavori griffati Egon Schiele, il disegnatore più rappresentativo dell'Espressionismo viennese. Nelle antiche scuderie e nei locali abitati un tempo da stallieri e cocchieri, si gira tra negozi, centri di danza, spazi per gli eventi più modaioli (su tutti la Vienna Fashion Week, organizzata ogni settembre), caffè, ristoranti e bistrot aperti fino notte fonda.

Corsa tra antichi palazzi e nuovi musei

Testimonial del mix tutto viennese tra antico e moderno è la RingStrasse, un anello di viali alberati che circonda il centro storico. È percorso dal velocissimo Ring Tram, le cui carrozze gialle seguono il vecchio tracciato delle mura medievali fatte abbattere, a metà '800, dal Kaiser Francesco

Il Castello di Belvedere, capolavoro dell'architettura barocca.

Fu costruito per il principe Eugenio di Savoia a partire dalla fine del Seicento ed è spesso ritratto dal Canaletto nelle sue vedute. Oggi ospita la Österreichische Galerie Belvedere.

Giuseppe per realizzare una titanica rivoluzione urbanistica: in poco meno di cinquant'anni il Ring diventò un prestigioso palcoscenico che celebrava la grandeur dell'impero asburgico e su cui si affacciavano palazzi del potere, edifici di rappresentanza, residenze di nobili e nuovi ricchi. Dai finestrini del Ring Tram si riconoscono tutti: il MAK (il Museo di Arti Applicate), con la sua collezione di manufatti del Wiener Werkstätte e il Palazzo della Postsparkass (capolavoro di Otto Wagner, il più conosciuto architetto del movimento Secessionista), le volute neobarocche della Staatsoper e il complesso imperiale dell'Hofburg, i due palazzi gemelli del Naturhistorisches Museum (il Museo di storia naturale) e del Kunsthistorisches Museum (il Museo di storia dell'arte), il Parlamento neoclassico e le guglie, i campanili e i trafori della Votivkirche.

Ma i contrasti non sono finiti: nella elegante Stephansplatz, le forme gotiche del Duomo di Santo Stefano e i suoi tetti ricoperti di scaglie di maiolica si specchiano nella facciata a vetri della Haas-Haus, creata, sul finire del secolo scorso, dalla matita geniale di Hans Hollein. Accanto alle eleganze barocche del Belvedere e ai suoi giardini alla francese affacciati su Vienna ecco la nuova Stazione Centrale della città tutta acciaio, vetro e cemento. E se sotto la gigantesca ruota panoramica del Prater si visita Campus WU, il più esteso polo universitario per le scienze economiche in Europa, disegnato da un team di archistar (Zaha Hadid in testa) provenienti da ogni latitudine, oltre il Danubio, ecco la silhouette della DC Tower 1, progettata da Dominique Perrault e pronta a regalare un'incredibile vista sulla città da oltre duecento metri di altezza.

> segue a pag. 71



Moderno e antico:
la facciata delle DC Tower
(a sinistra) e il Palazzo della
Secessione, ispirato
alle opere di Gustave Klimt.



FRITTATINE IN BRODO DI MANZO

PER 4 PERSONE

per il brodo: 1 kg di polpa di manzo - 250 g di carote e patate a dadini - 2 spicchi di cipolla con la buccia - 6 foglie d'alloro - 1 mazzetto di prezzemolo - 12 grani di pepe nero - 6 bacche di ginepro - erba cipollina - sale
per le frittate: 2,5 dl di latte - 130 g di farina - 2 uova - noce moscata - burro - sale

● **1** Mettete la polpa di manzo in una pentola con acqua fredda salata, portate a un lieve bollore a fuoco medio. Appena la superficie dell'acqua si copre di schiuma, eliminatela con il mestolo forato.

● **2** Aggiungete cipolle, alloro, prezzemolo, pepe in grani e bacche di ginepro e lessate per un paio d'ore. Verificate la cottura della carne pungendola con una forchetta. Quando risulterà tenera, spegnete e lasciate raffreddare. Filtrate il brodo e scaldatelo nuovamente (tenete la carne per altre preparazioni). Unite carote e patate e lessatele per 10-15 minuti.

● **3** Nel frattempo, sbattete le uova con la farina, 1 grattatina di noce moscata, un pizzico di sale e diluite tutto con il latte. Cuocete 4 frittatine sottili in una padella con poco burro, fatele raffreddare e tagliatele a striscioline. Mescolatele al brodo bollente, spolverizzate con erba cipollina sbriciolata e, se vi piace, prezzemolo.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 3 ore ● 750 cal/porzione



Sopra, la sede del MuMok, il più grande museo di arte contemporanea dell'Europa centrale, nato con l'obiettivo di esporre l'arte del nostro tempo utilizzando i più recenti criteri museologici.

Qui sotto, i soffitti a volte decorati da un'artista turca che caratterizzano il Corbaci, ristorante all'interno del MuseumsQuartier. A destra, il complesso imperiale dell'Hofburg, oggi residenza del presidente austriaco.



TACCUINO DI VIAGGIO

LUGECK FIGLMÜLLER

Lugeck 4, tel. +43 1 512 50 60

In una locanda dalle grandi vetrate, Markus Brunner propone i classici della wiener küche: Tafelspitz (manzo in gelatina), Frittatensuppe, Gulasch.

CORBACI

Cucina viennese nel MuseumsQuartier: bollito di manzo, Knödel di spinaci, maiale arrosto. Soffitto a volte, coperto di mattonelle colorate.

HUTH GASTWIRTSCHAFT

SchellingGasse 5

Pochi tavoli e una delle migliori Wiener Schnitzel (sul tavolo c'è anche la ricetta) della città.

CAFÉ SACHER

Philharmonikerstrasse 4

Tra velluti rossi e cristalli, la mitica torta di cioccolato e confettura.

DEMEL

Kohlmarkt 14

Stile rococò e KatzenZungen (lingue di gatto) di cioccolato.

CAFÉ CENTRAL

Herrengasse 14

Da qui sono passati Freud, Trotsky, Musil e Schnitzler.

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

BognerGasse 5

Caffè dove assaggiare un gran numero di finger food.

LESCHANZE

FreisingerGasse 1

Il santuario dell'alta pasticceria.

ALTMANN&KÜHNE

Graben 30

Pasticceria famosa per bonbon, cioccolatini e praline extrasmall.

SCHÖNBICHLER

Wollzeile 4

Una scelta invidiabile di distillati.

GRAGGER&CIE

Spiegelgasse 23

La migliore panetteria di Vienna.

AUGARTEN

SpiegelGasse 3

Bottega della Manifattura Imperiale di porcellane.



GULASCH CON GLI GNOCCHI

PER 4 PERSONE

per il gulasch: 1 kg di spalla di vitello - 300 g di cipolle - 500 ml di panna fresca - 2 cucchiaini di paprica - 20 g di farina - mezzo limone non trattato - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - brodo di manzo leggero - sale
per gli gnocchi: 250 g di farina 00 - 250 g di farina di grano duro - 3 uova - 3 tuorli - 2,5 dl di latte - 1 cucchiaino di burro fuso - sale

● **1** Riducete la carne a dadi di 4 cm di lato. Scaldate l'olio in un tegame e fate soffriggere le cipolle sbucciate e tagliate a cubetti. Unite la paprica e fatela tostare, quindi aggiungete la carne e fatela rosolare su tutti i lati. Versate un bicchiere di brodo, la scorza del limone grattugiata, un pizzico di sale e lasciate cuocere per circa 2 ore, unendo altro brodo se necessario.

● **2** Nel frattempo preparate gli gnocchi: riunite in una ciotola le farine, le uova, i tuorli, il latte, un pizzico di sale e girate con un cucchiaino di legno fino a ottenere un impasto morbido (non girate troppo perché lo fareste indurire). Fate passare il mix attraverso una grattugia per Spätzle o uno schiacciapastate, tagliandolo con una spatola ogni 3 cm circa e lasciando cadere gli gnocchi ottenuti in una pentola di acqua bollente salata.

● **3** Scolate gli gnocchi, passateli sotto l'acqua fredda e lasciateli scolare. Trasferite la carne su un piatto, unite la farina e la panna al fondo di cottura e mescolate finché sarà omogeneo, poi versatevi il succo del limone, frullate e filtrate. Mettete nuovamente la carne e la salsa filtrata nella casseruola e fate scaldare. Intanto fate saltare gli gnocchi in padella con il burro e regolate di sale. Servite il Gulasch con gli gnocchi a parte decorando a piacere.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 2,5 ore ● 1350 cal/porzione



Sopra, la Palmenhaus, il caffè del Burggarten ospitato all'interno di una serra. In alto, il Café Central dalle cui sale sono passati i più famosi scrittori e pensatori viennesi e, sotto, Markus Brunner, chef del ristorante Lugeck Figlmüller a cui si devono i piatti di questo servizio.




KNÖDEL AI SEMI DI PAPAVERO CON CONFETTURA

PER 4 PERSONE (2 KNÖDEL A TESTA)
 300 g di formaggio fresco spalmabile o ricotta - 80 g di semolino
 - 80 g di confettura di lamponi - 60 g di mollica di pane - 2 uova
 - 60 g di burro - 20 g di zucchero semolato - sale
 per la copertura: 100 g di pangrattato - 60 g di semi di papavero
 - 50 g di zucchero a velo - 80 g di burro
 per il decoro: 8 lamponi - 4 sfogliette di cioccolato fondente
 - zucchero a velo - foglioline di menta

- 1 Sbriciolate la mollica di pane in una ciotola e unite il burro sciolto e intiepidito, le uova sbattute con un pizzico di sale, il formaggio, il semolino e lo zucchero. Lavorate il composto fino a renderlo omogeneo e lasciatelo riposare in luogo fresco per circa 2 ore.
- 2 Formate 8 palline, farcitele con la confettura di lamponi utilizzando una sac à poche e cuocetele in acqua salata in leggera ebollizione per circa 8 minuti (dovranno venire a galla).
- 3 Nel frattempo sciogliete il burro in una padella, unite il pangrattato e i semi di papavero e tostate il pane finché diventa dorato. Unite lo zucchero a velo, mescolate e trasferite il composto in una teglietta. Scolate i knödel con una schiumarola, passateli nel composto di pangrattato per rivestirli completamente, disponeteli nei piatti, spolverizzatele con zucchero a velo e decorate con lamponi, foglie di menta e sfogliette di cioccolato.

MEDIA
 ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 8 minuti ● 840 cal/cadauno

> segue da pag. 68

Sulle tavole viennesi, la parola d'ordine è ancora "tradizione" e per i buongustai non è difficile incontrare Frittatensuppe (brodo con frittatine), Wiener Schnitzel, Goulasch, Schweinebraten (il maiale arrosto), Palatschinken (varietà di crêpe servite con una mousse di prugne e semi di papavero) e Kaiserschmarren (dessert con uova e marmellata di frutti rossi). Ma la tradizione regna soprattutto tra i tavolini delle Kaffeehaus, dove ci si incontra, si leggono i giornali, si studia e dove le tentazioni golose della pasticceria viennese e i tanti tipi di caffè sono una presenza costante. Una tradizione quella dei caffè che anche l'Unesco ha riconosciuto come patrimonio dell'Umanità.

La bontà è nei fatti



Centrotavola dorato

UN GRANDE NIDO
DI EUCALIPTO
CUSTODISCE
PREZIOSI FRUTTI
LUMINOSI

a cura di Silvia Bombelli,
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

OCCORRENTE

1 piatto quadrato bianco (circa 20 cm di lato) - alcuni rami di eucalipto - frutta secca e fresca mista (pere martine, noci, piccoli melograni, meline, castagne, nocciole, ghiande, alchechengi) - 12 foglie d'oro + colla specifica (in vendita in colorificio) - 1 pennello - 1 pinzetta - 1 pezzetto di spugna per fioristi - stuzzicadenti

- **1** Spennellate la frutta con un leggerissimo strato di colla e ricopritela con le foglie d'oro aiutandovi con la pinzetta. Appoggiate la spugna in un catino pieno d'acqua e fatela affondare in modo che si impregni completamente. Sgocciolatela bene e posizionatela al centro del piatto.
- **2** Tagliate i rami di eucalipto e infilateli nella spugna per formare una base verde. Appoggiate i frutti nella parte centrale alternando forme e dimensioni e fissandoli, se occorre, con gli stuzzicadenti.
- **3** Completate il centrotavola inserendo a piacere alcuni altri rametti di eucalipto per riempire i vuoti e dare movimento alla composizione.

SEMPLICI PIACERI



Caviale eccellenza italiana

LE PRELIBATE UOVA DI STORIONE MADE IN ITALY
SONO APPREZZATISSIME ANCHE ALL'ESTERO.
PER ESALTARNE IL SAPORE RICCO DI TONALITÀ
OCCORRONO PARTNER DAL GUSTO DELICATO

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling Stefania Aledi

Piatto Asa Selection,
flute WMF. Il caviale
utilizzato nel servizio è
stato fornito da Agro
Ittica Lombarda.
Indirizzi a pagina 6

Tartellette croccanti con uova e caviale

pag. 77

Sono ormai lontani i tempi in cui le uova di storione, da sempre associate al cibo di zar e scia' persiani, erano considerate una specialità di provenienza esclusivamente russa o iraniana. Oggi il principale fornitore al mondo di caviale è l'Italia, con una produzione di 42 tonnellate l'anno che vengono per la maggior parte esportate, in primis alla Russia. Primato a parte, le prelibate uova non sono una novità nel Belpaese: gli storioni hanno vissuto nelle acque del Po fino agli anni Sessanta, e già nel '500 il celebre scalco della corte estense di Ferrara, Messibugo, descrive un caviale da gustare fresco o conservato.

Attraverso i secoli, l'antica ricetta del caviale ferrarese, cotto al forno e conservato sott'olio, è andata perduta, poi ritrovata: oggi viene portata avanti da un'unica persona al mondo, Cristina Maresi, nell'agriturismo che gestisce (leoccare.com). Culla del caviale fresco di tipo malossol, ovvero poco salato, è il territorio bresciano, dove si trova Agro Ittica Lombarda (agroittica.it), colosso dell'acquacoltura di storioni in Europa: su più di 60 ettari di vasche tra Calvisano e il Parco del Ticino alleva sei specie di storione, da cui si ricavano altrettante tipologie di caviale, preparato in meno di 2 ore.

> segue a pag. 76

> segue da pag. 75

Il pregiato Beluga, ricavato dallo storione *Huso huso*, ha uova grandi (3 mm di diametro), gusto cremoso, con note iodate sul finale che ricordano frutti di mare e crostacei (guai se sanno di pesce); occorrono circa 20 anni per ottenerlo. Anche lo storione bianco è apprezzato per le uova grandi (fino a 3,2 mm), dal gusto rotondo ed equilibrato, con note burrose e aroma di tuorlo crudo che lo avvicinano al mondo della pasticceria. Ha invece sapore più intenso e persistente il caviale ottenuto dallo storione siberiano, che produce uova più piccole (2,2-2,7 mm), con note aromatiche di frutta secca; è tra i più adatti in cucina. Per apprezzarne qualità e il ricco bouquet, è indispensabile che il caviale non sia pastorizzato, processo che, scaldando le uova, le rende più dure e ne ri-

duce la complessità aromatica. Gli intenditori assaggiano il caviale in purezza, in quella che viene definita “tabacchiera anatomica”, ovvero l’incavo del dorso della mano, tra pollice e indice. Va degustato freddo (a 0°), senza masticarlo, in modo da apprezzarne la consistenza cremosa: quando le uova, con il cambio di temperatura, si rompono in bocca, è un’esplosione di sapori di diversa persistenza e intensità. Per gli stessi motivi, in cucina il caviale va messo a crudo e richiede supporti freddi e morbidi: da escludere i crostini imburati, che ne inficiano la percezione di consistenza e il sapore, mentre sono perfetti piatti a base di amidi come i blinis, la patata bollita, la pasta. Famosi sono gli spaghetti al caviale di Gualtiero Marchesi, raffreddati sotto acqua corrente e profumati con erba cipollina.

A close-up photograph of a white ceramic plate with a wide, textured grey rim. The plate is filled with spaghetti, topped with a generous amount of black caviar and small, diced purple potatoes. The plate is set on a dark, textured surface. A silver fork is visible on the right side of the plate.

Chitarra con patate viola e caviale

Piatti Serax, Coin Casa,
Forme di Farina;
posate Mepra Linea
Vintage oro; ciotolino
nero Asa Selection;
tovagliolo Society
Limonta. Indirizzi a
pagina xx

TARTELLETTE CROCCANTI CON UOVA E CAVIALE

PER 4 PERSONE

3 fogli di pasta fillo - 25 g di
caviale - 10 g di erba cipollina
- foglioline di insalata - 2 uova
- 30 g di burro - sale

- **1** Fate fondere 10 g di burro senza farlo soffriggere. Sovrapponete i fogli di pasta fillo e tagliateli con un coppapasta dentellato di 6 cm di diametro, in modo da ottenere 12 dischi. Staccate delicatamente gli strati di fillo, spennellate 8 dischi con il burro e cospargeteli con l'erba cipollina pulita e tagliuzzata.
- **2** Sovrapponete di nuovo i dischetti di pasta 3 alla volta, lasciando sopra quello non spennellato, e trasferiteli in 12 stampini da mini muffin di 4 cm. Cuoceteli nel forno a 180° per 5-6 minuti, o fino a quando iniziano a dorare, poi trasferiteli su una gratella.
- **3** Fate fondere il burro rimasto in una padella antiaderente, unite le uova sbattute con una presa di sale, abbassate la fiamma al minimo e appena le uova iniziano a rapprendersi sui bordi, mescolatele con una spatola. Suddividetele nelle tartellette, disponetevi sopra il caviale e guarnite con 1 foglia di insalatina.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 10 minuti ● 165 cal/porzione

CHITARRA ALLO SPUMANTE CON PATATE VIOLA E CAVIALE

PER 4 PERSONE

200 g di semola di grano duro -
0,8 dl di spumante - 2 tuorli - 100
g di patate viola - 50 g di caviale
- 30 g di burro - curcuma - sale

- **1** Impastate la semola con lo spumante e i tuorli per 5 minuti, avvolgete la pasta in pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti. Sbucciate le patate, tagliatele a dadini piccoli e immergeteli in acqua fredda. Riprendete la pasta, stendetela in sfoglie di 2 mm di spessore e ricavate gli spaghetti con l'apposita trafila della macchinetta (o utilizzate la chitarra, se la possedete, premendo le strisce di pasta con il matterello). Infarinare leggermente gli spaghetti e proseguite fino a esaurire l'impasto.



Spicchi di patate con
panna acida all'arancia

- **2** Trasferite le patate in una pentola con acqua fredda, portatela a ebollizione, salate, unite la pasta e lessatela con le patate per 3-4 minuti. Scolate il tutto, tenendo da parte l'acqua di cottura.
- **3** Fate fondere il burro in una padella, unite 1 mestolo dell'acqua della pasta tenuta da parte ed emulsionate su fiamma vivace. Trasferitevi pasta e patate scolate, mescolate e distribuite nei piatti. Lasciate intiepidire e completate con il caviale e un pizzico di curcuma.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 10 minuti ● 320 cal/porzione

SPICCHI DI PATATE CON PANNA ACIDA ALL'ARANCIA E CAVIALE

PER 4 PERSONE

300 g di patate - 65 g di farina +
quella per la spianatoia - 1,5 dl
di panna fresca - il succo di 1/2
limone - 1 cucchiaino di scorza
grattugiata d'arancia non
trattata - 25 g di caviale - 40 g
di burro - sale

- **1** Mescolate la panna con un pizzico di sale, il succo di limone filtrato e la scorza d'arancia. Lavate le patate, trasferitele in una casseruola, copritelle con acqua fredda, portate a ebollizione e lessatele per circa 30 minuti o fino a quando sono cotte. Scolatele, sbucciatele, riducetele in purea con uno schiacciap patate e impastatele rapidamente con 25 g di burro, una presa di sale e la farina.
- **2** Stendete l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata fino a ottenere una sfoglia dello spessore di 1/2 cm. Ritagliate tanti dischi di 10 cm di diametro con l'aiuto di un tagliapasta.
- **3** Fate fondere il burro rimasto in un'ampia padella e cuocetevi i dischi su fiamma bassa, 2-3 minuti per lato. Tagliate ciascun disco in 6 spicchi, lasciateli intiepidire e distribuitevi sopra la panna acida. Completate con il caviale.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 45 minuti ● 230 cal/porzione

Non è facile
diventare
un fornitore
Bauer.

WHITE, RED & GREEN - per insalata, salsorelli - Val di Gresta - Trentino

Per preparare i prodotti Bauer, carote, patate, pomodori, cipolle, porri e prezzemolo devono essere di primissima qualità, selezionati da coltivatori che seminano, curano e raccolgono la verdura con attenzione e dedizione. **Perché chi acquista Bauer merita il meglio.**



Bauer. Autentica bontà.



www.bauer.it

MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Radicchio di Castelfranco

**RAFFINATO COME UN FIORE, HA
FOGLIE CROCCANTI E GUSTO
DELICATO E AMAROGRUOLO**

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Ortaggio o fiore? Il radicchio Variegato di Castelfranco più che un'insalata ricorda un'elegante "rosa d'inverno", come è soprannominata questa cicoria dalle foglie chiare screziate di rosso, riunite in cespi tondeggianti come fossero petali floreali. Il più raffinato e prezioso fra i radicchi veneti, che dal 1996 condivide la certificazione Igp con il vicino Rosso di Treviso (nelle due varianti Precoce e Tardivo).

> segue a pag. 80



COMPOSTA DI RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO, CIPOLLE E PINOLI

PER UN VASO DI 500 G CIRCA

2 cespi di radicchio Variegato di Castelfranco
- (1/2 kg circa) - 350 g di cipolle bionde
- 350 g di zucchero di canna - 60 ml di aceto bianco - 60 g di pinoli - sale

- **1** Sbucciate le cipolle, tritatele e fatele appassire in una casseruola solo con un pizzico di sale: dovranno diventare traslucide e perdere gran parte del loro liquido (mezz'ora circa a fiamma media).
- **2** Pulite il radicchio, sfogliatelo, tagliatelo a striscioline e scottatele, poche alla volta, in una grossa pentola d'acqua. Scolatele e strizzatele in un colapasta.
- **3** Unite le cipolle con il radicchio e lo zucchero e fate sobbollire per 30-40 minuti, in modo che la composta si asciughi bene, diventando lucida e un po' sciropposa. Aggiungete i pinoli, fate insaporire e togliete dal fuoco.
- **4** Potete mangiare subito la composta oppure conservarla (chiusa fino a 6 mesi). Suddividetela in uno o più vasetti ermetici, tappateli e sterilizzateli facendoli bollire per 25 minuti in una pentola coperti d'acqua.

FACILE

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora e 10 minuti
- 1880 cal/a vaso (500 g)

> segue da pag. 79

Da scoprire nei mesi invernali lungo la Strada del radicchio, tra ville palladiane e manieri medievali; e durante la storica manifestazione "Fiori d'inverno" (floridinverno.tv), organizzata da novembre a marzo dalle Pro Loco e dal Consorzio di Tutela, con feste, mostre ed eventi. Coltivato in una cinquantina di comuni delle province di Treviso, Padova e Venezia, il Variegato di Castelfranco è una produzione di nicchia, ma in costante crescita: dal 2012 le superfici dedicate sono più che triplicate e i consumatori ne apprezzano il gusto più tenue rispetto alle varietà purpuree. La sua origine, infatti, è dovuta a un incrocio tra il radicchio rosso trevigiano e l'indivia scarola: il cespo è di forma rotonda simile a una rosa aperta e le foglie, con il bordo frastagliato, sono color bianco-crema con sfumature dal viola chiaro al rosso vivo. Merito dell'imbianchimento, una fase di "forzatura" nella lavorazione post-raccolta, in cui i radicchi si sviluppano in assenza di luce e quindi di clorofilla: immersi fino al colletto in acqua sorgiva, per massimo 20 giorni; oppure fatti crescere in penombra, in serre o in pieno campo. Così le foglie perdono colore ma acquistano croccantezza mentre profumo e sapore si fanno più delicati, senza note amare.

Dall'insalata alla mousse

Il gusto fresco, dal dolce all'amarognolo, e la croccantezza del Variegato di Castelfranco si apprezzano al meglio a crudo, per esempio in insalata con scamorza a fettine e aceto balsamico oppure su una bruschetta di formaggio di capra. Ma anche in cucina sono molte le interpretazioni della rosa d'inverno, come quelle proposte nel "Radicchiario" di Fiori d'inverno: da provare i mini hamburger con filetto di maiale arrosto e foglia di radicchio crudo oppure i ravioli al ragù di faraona farciti con Variegato, riso stracotto, mascarpone e ricotta. Senza dimenticare i menu dei Ristoranti del Radicchio, dieci ristoratori castellani che esaltano le pregiate cicorie venete in tutte le sfumature di gusto. Dal risotto con radicchio, pere e formaggio al tortino con zucca e speck, dalle carni ripiene fino ai dolci, come la mousse al radicchio, mascarpone, miele e rum.

BERE GIUSTO

Il radicchio non è facile da abbinare, soprattutto quello di Castelfranco, che all'amaro aggiunge la vegetale croccantezza. La composta, ammorbidita da ingredienti dolci, si apprezza nella sua completezza su pane caldo, con un Pinot Grigio frizzante delle colline di Trissino (Moki), rosato dal sapore morbido e dalla confortevole vivacità.



SBAM!

#gustoaltop



NUOVI BURGER VEGETALI

Quattro golose ricette equilibrate e ricche di gusto, nate dalle verdure più fresche, per una bontà vegetale mai assaggiata prima! Provali nel gusto Classico e in quelli a base di Asparagi, Pomodoro e olive o Taccole e piselli!



Mangia vegetale, vivi positivo.



**APRI LA TUA SCUOLA DI
E REALIZZA UN SOGNO.**



CUCINA



SCEGLI IL FRANCHISING DELLA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE E SCOPRI TUTTI I VANTAGGI DI LAVORARE CON NOI.

Sale&Pepe è alla ricerca di persone che desiderano trasformare la propria passione in un mestiere. Scopri com'è facile aprire una **scuola di cucina** nella tua città. Con il nostro supporto, potrai avvalerti di tanti benefici e agevolazioni oltre alla garanzia di utilizzare un brand leader di settore come **Sale&Pepe**. Ci occuperemo di tutto: dall'allestimento degli spazi, alla formazione degli operatori, oltre a un piano didattico realizzato ad hoc dai nostri chef. Scegli il partner giusto per creare la professione che hai sempre desiderato.

PER TUTTE LE INFO VAI SU **SALEPEPE.IT**
O SCRIVI A **SCUOLADICUCINAFRANCHISING@MONDADORI.IT**

Zafferano *con polenta*

...oppure con riso, pasta, pesce, carne, uova, verdura, salse, frutta e dolci.

Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto. Provalo con le tue ricette preferite e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT



ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE

Comfort food

CHIARA CAPRETTINI,
FOODWRITER E
STUDIOSA DI CULTURE
SCANDINAVE,
CONDIVIDE CON NOI
DUE PIATTI DI
ISPIRAZIONE NORDICA.
CONFORTEVOLI
COME UN ABBRACCIO

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi

Smørrebrød all'italiana
con salmone e origano,
con pomodorini e burrata,
pag. 86

LA STORIA DI CHIARA.

Dalla filologia germanica al blog **Nordfoodovestest** dedicato al cibo, ai viaggi e ai piccoli produttori, oggi diventato un libro (Cartman, 25 €, sotto). E la storia di Chiara Caprettini, scrittrice, foodblogger e sommelier torinese, appassionata di saghe islandesi ma anche di cibo. Che nel suo nuovo libro approfondisce il tema dell'ospitalità, dai Vichinghi agli home restaurant; con un corredo di ricette e reportage dalle piccole aziende e dai ristoranti visitati nei suoi viaggi, in Italia e all'estero.



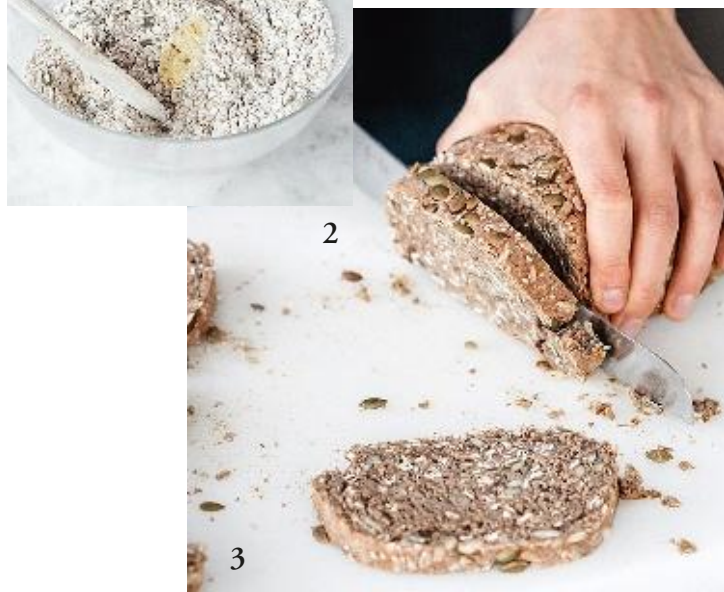
Intimità casalinga, benessere, accoglienza. I danesi la definiscono *hygge* (si legge ügghe), una parola che oggi è diventata di moda anche oltre i confini nordici. Ecco, Chiara Caprettini e la sua cucina ricordano il caloroso abbraccio della *hygge*: il cibo come socialità, condivisione e dono, ma anche passione e gioia. "Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona

durante le ore che passa sotto il vostro tetto (Anthelme Brillat-Savarin)" si legge nel libro di Chiara: un excursus, colto e appassionato, sulla "scienza dell'ospitalità". Mentre il suo blog, iniziato nel ricordo degli spaghetti di nonno Aldo, "traboccanti di sugo e di burro", ci guida con mano leggera attraverso ricette letterarie o di ispirazione nordica, vini francesi, ricordi dell'amato Portogallo.



ICONICHE TARTINE SCANDINAVE

Gli smørrebrød sono uno dei piatti simbolo della cucina scandinava, specialmente danese. Nascono in ambiente contadino come corrispettivo del nostro pane (brød) e burro (smør), per recuperare gli avanzi e risparmiare tempo a pranzo mangiando velocemente più cibi insieme. Oggi questo 'panino aperto' è molto di più: un'esperienza gustativa a 360°, dove il burro e la panna acida incontrano l'aringa affumicata, l'erba cipollina, i germogli o il salmone fresco con il ribes, ma anche carne, maionese, verdure e molto altro. Chiara li propone in due versioni "all'italiana", con ingredienti della tradizione mediterranea.



PANE PER GLI SMØRREBRØD

PER 8-10 SMØRREBRØD

80 g di fiocchi d'avena - 150 g di farina di segale - 150 g di farina integrale - 80 g di semi di girasole - 80 g di semi di lino - 80 g di semi di zucca - 1 bustina di lievito istantaneo - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di miele - sale

- **1** Raccogliete in una ciotola i fiocchi d'avena, le 2 farine e il lievito, aggiungete i 3 tipi di semi (tenendone da parte qualcuno per decorare) e mescolate gli ingredienti.
- **2** Versate il miele, 1/2 bicchiere d'acqua circa, l'olio e un pizzico di sale; amalgamate bene e impastate gli ingredienti, dando al composto una forma alta e rettangolare tipo plumcake. Decorate con i semi tenuti da parte e fate riposare il pane per circa 15 minuti.
- **3** Infornate il pane a 180° per 40 minuti insieme a una tazza resistente al calore piena d'acqua. Toglietelo dal forno, fatelo raffreddare e tagliatelo a fette abbastanza spesse.

CON SALMONE, ORIGANO E OLIVE TAGGIASCHE

Scaldare 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva in una padella e scottare un trancio di salmone di circa 400 g, insaporito con un pizzico di sale, una macinata di pepe e una spolverizzata di origano fresco. In una ciotola mescolare 300 g di yogurt greco con una grattugiata di radice di zenzero, 4 cucchiaini di olive taggiasche denocciolate e spezzettate e una macinata di pepe. Stendete un velo di burro salato su 4 fette di pane e completate gli smørrebrød con la crema di yogurt alle taggiasche, il salmone ridotto a pezzetti, origano, un filo di olio extravergine d'oliva e un pizzico di pepe rosa.

CON POMODORINI CONFIT, BURRATA E VANIGLIA

Lavate 300 g di pomodorini, disponeteli su una teglia ricoperta di carta da forno, insaporite con pepe, un filo di miele, i semini di un baccello di vaniglia, foglioline di dragoncello e un filo di olio d'oliva; infornate a 120° per un'ora. Scaldare in una padella 1 cucchiaino di olio d'oliva con un pizzico di sale e fate insaporire 3-4 rapanelli tagliati a fettine sottili per qualche minuto. Mescolare 300 g burrata con 1 cucchiaino raso di fiori di sambuco (o di camomilla). Stendete un velo di burro salato su 4 fette di pane e completate con la burrata, 3-4 pomodorini confit ciascuna, fettine di rapanelli e foglioline di dragoncello.





STUFATO VICHINGO DI SALMONE E RAPE

PER 4 PERSONE

un trancio di salmone fresco di 650 g - 120 g di burro salato - 500 g di rape - 100 g di scalogni - 2 tuorli
- 150 ml di panna fresca - erba cipollina - sale - pepe rosa in grani - ribes fresco per decorare

- **1** Riempite per metà d'acqua una pentola abbastanza grande da contenere il trancio di salmone intero, unite qualche stelo di erba cipollina, immergete il pesce e portate a bollore.
- **2** Nel frattempo pulite le rape e tagliatele a pezzetti.
- **3** Sbucciate gli scalogni e tagliate anche questi a pezzetti.
- **4** Qualche minuto prima di completare la cottura scolate il salmone con un mestolo forato, tenendo da parte il brodo.
- **5** Sciogliete 110 g di burro in una grossa padella e fate insaporire le rape e gli scalogni preparati con qualche grano di pepe rosa. Bagnate con un mestolo del brodo di pesce, filtrato e allungato con acqua, e cuocete gli ortaggi per 15 minuti circa. Al termine regolate di sale.
- **6** In una ciotola sbattete i tuorli con un po' brodo di pesce intiepidito e la panna e unite il composto agli ortaggi.
- **7** Pulite il salmone, trasferitelo nella padella e cuocete ancora il tutto per qualche minuto. Il pesce si ridurrà da solo a pezzi. Poi suddividete lo stufato con la sua salsa in 4 ciotole, decorate con erba cipollina tagliuzzata, qualche ricciolo del burro rimasto e bacche di ribes e servite.

RICCA ZUPPA MEDIEVALE

Lo stufato vichingo ricalca un piatto di origine medievale, i cui ingredienti (specialmente pesce e rape) compaiono spesso nelle saghe e in generale nei primi ricettari dell'epoca.

Il salmone, in quanto pesce grasso e quindi nutriente, si consumava in ricche zuppe accompagnate con pane, porridge di orzo, bacche selvatiche, verdure ed erbe aromatiche. Era diffusa anche l'aggiunta di tuorlo d'uovo, insieme a latte, formaggio, latticello e burro.



Game night

SERATA LUDICA PER FESTEggiARE CAPODANNO.
STRAORDINARIE DELIZIE DA SERVIRE A BUFFET
E DA GUSTARE TRA UNA PARTITA A MONOPOLY
E UNA SFIDA A BACKGAMMON

testi di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling Patrizia Cantoni,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia il bed&breakfast STUDIO B26 (MI) per l'ospitalità



Pie di Capodanno
ai frutti rossi

pag. 98

Foto divano: scritte, albero e decori Viridea, tavolini Alf DaFrè (grigio e bianco) e Carl Hansen (in legno), cuscini Zodio/tappeto e divano di Ikea. Foto giochi: backgammon, scacchiera e tombola Dal Negro, Monopoly Hasbro. Foto blini: piatto Rosenthal. Nella pagina a fianco, piattini Alessi, piatto in metallo e piatto ovale Rosenthal, flûte Alessi, tovaglia Telerie Spadari. Indirizzi a pagina 6



Mini blini
al doppio tonno
pag. 97

Ingannare l'attesa. Di questo si tratta a Capodanno. Di aspettare la mezzanotte per brindare ed emozionarsi un po'. Ma quante volte è successo che la cena è terminata troppo presto e avete finito per accendere la televisione? O peggio che vi è venuto sonno? Il trucco, per atterrare nel 2018 allegri e battaglieri, è non sedersi a tavola. Preparate un ricco buffet e procuratevi i grandi classici dei giochi da tavolo, mangiate quando e dove avete fame e intanto sfidatevi a Monopoly oppure a tombola, a dama o a backgammon, anche organizzando diverse postazioni. Iniziate con un ambo di deliziosi blinis al tonno (in crema e fresco) con scorzette di lime e aprite le danze.

> segue a pag. 90



**Rotolini di salmone
e verza, pag. 97**

SANGRIA ANALCOLICA D'INVERNO

Portate a ebollizione 1 litro di acqua minerale naturale con 4 stecche di cannella. Spegnete il fuoco e lasciate in infusione. Filtrate, mescolate l'acqua con 1,5 litri di succo di mela e versate la miscela in 2 brocche. Aggiungete un po' di succo di limone, 3 mele Granny Smith non sbucciate e tagliate a pezzetti e 2 cestini di ribes. Fate raffreddare in frigorifero.
Per 8 persone



> segue da pag. 89

La disfida si avvia con una quaterna di rotolini al salmone e verza, preziosi e rustici allo stesso tempo, da inaffiare con vari calici di vinello, oppure, per chi vuole andarci piano, con una freschissima sangria analcolica alle mele e cannella. Se invece siete già a un passo dal fare damone e volete rendere più creativa la strategia, ecco che viene in vostro soccorso la caipirinha al melograno, elegantissima e altrettanto inebriante. L'unico rischio, in una cena di questo tipo, è che mentre siete concentrati su una mossa, le pietanze scompaiano misteriosamente dal buffet senza passare dal via. Quindi accapparatevi fin da subito un'abbondante fetta di terrina allo chèvre: fasciata con le zucchine grigliate e farcita con formaggio di capra compatto, nasconde un ricco strato di chutney di cipolle. Golosissima e indimenticabile. Per spigolarne la cremosità, è geniale accostare una ciotolina di pinoli tostati.

> segue a pag. 92

BERE GIUSTO

La varietà di spunti del menu evoca vini versatili. La scelta delle bollicine non è legata solo all'occasione: su rotolini, blini e terrina di formaggio misuriamo la leggiadria di uno Spumante Rosé dell'Oltrepò da Pinot Noir autoctono. La terrina di pollo, la torta salata e la focaccia sposano l'eleganza del Boca, rosso del Piemonte settentrionale ottenuto da Nebbiolo e da altre uve locali; sui dolci serviamo un distillato di lamponi.

Terrina di chèvre

pag. 97

Piatto e ciotole Zodio. Nella pagina a fianco, foto salmone: piatto Fontana Arte, tovaglioli Marina C. Foto tavola: posate Mepra, ciotole e calici cocktail Zodio, tovaglia Telerie Spadari. Foto Sangria: vassoio Egizia, bicchierini Zodio. Indirizzi a pagina 6



Bicchieri Egizia,
piatti Alessi,
sottopiatto Zodio.
Nella pagina a fianco,
foto scacchiera (Dal
Negro): albero Viridea,
tavolino Tray Table. Foto
caipirinha: bicchiere
Zodio. Foto focaccia:
piatto Zodio. Foto
terrino: vassoio Egizia.
Indirizzi a pagina 6

**Torta alle cime
di rapa, pag. 97**

GLI INTRAMONTABILI

Dama. Di origini molto antiche, probabilmente risalenti all'Antico Egitto, ha regole diverse secondo la nazione.

La versione italiana è tra le più note. Ne esiste una internazionale per le competizioni ufficiali.

Monopoly. È stato inventato ai primi del Novecento da Elizabeth Magie, una game designer statunitense. Tra i giochi protetti da copyright (Hasbro dal 1991), è il più apprezzato nel mondo. Nella versione italiana la maggior parte dei toponimi sono milanesi (alcuni sono stati modificati dopo la caduta del regime fascista). Parco della Vittoria e Viale dei Giardini, i due lotti più costosi, sono invece fantasiose traduzioni di toponimi statunitensi.

Tombola. Nasce a Napoli nel XVIII secolo come versione domestica del gioco del lotto (anch'esso italiano e più vecchio di circa 200 anni). Non a caso i numeri vengono spesso accomunati a quelli de La Smorfia, il libro che associa i sogni a un numero da giocare al lotto.

Backgammon. Una delle teorie più accreditate lo vede nascere in Mesopotamia 5600 anni fa. Non è un gioco di strategia pura, come la dama, perché prevede l'uso dei dadi e quindi chiama in gioco anche la fortuna.

> segue da pag. 90

“Settantasette, le gambe delle donne!”, si sente gridare da una parte. “Cinquina!”, dall'altra. Se la situazione vi sembra delirante, avete raggiunto lo scopo. E pazienza se non riuscite a concentrarvi sulla dama, tutt'al più versatevi un'altra caipirinha e consolatevi con la torta di cime di rapa: con zucca, scamorza e scorzette di agrumi, il tutto in un guscio di frolla, è veramente golosa e corroborante. Intanto anche gli amici si danno da fare; tra un tiro di dadi e una mossa azzardata,

sfilano reggendo vari piattini e facendo equilibrismi che neanche il più esperto dei maître. Difficile stabilire se sia più buona la focaccia, originale declinazione del cotechino con lenticchie, o il patè di pollo, mortadella e pistacchi, da servire con crostini e crema al peperone. Sono tutte gourmandise di livello, degne dell'occasione, possibilmente da preparare il giorno prima (tanto cade di sabato): vuoi per non concludere in stanchezza, vuoi perché il gusto ci guadagna.

> segue a pag. 95



CAIPIRINHA AL MELOGRANO

Spremete 4 lime e 1 melagrana, miscelate i succhi e scioglietevi 8 cucchiaini rasi di zucchero mescolando. Fate raffreddare in frigorifero. Al momento di servire, aggiungete 4,5 dl di cachaça ghiacciata e distribuite in 8 bicchieri. Aggiungete in ognuno qualche chicco di melagrana e colmate i calici con spumante secco ben freddo. Per 8 persone



Focaccia al cotechino e lenticchie, pag. 98



Patè di pollo e mortadella pag. 98

sale & pepe
presenta

ITALIA DEI SAPORI

DA NORD A SUD, IL MEGLIO DELLA NOSTRA CUCINA



**I SAPORI
DELL'ITALIA
NON SI
SCORDANO
MAI!**

Sale & Pepe vi invita ad un emozionante viaggio gastronomico, attraverso le più amate ricette originali italiane. **150 piatti** selezionati per farvi apprezzare la preziosa sapienza culinaria italiana che tutto il mondo ci invidia. Un volume esclusivo, per scoprire l'immenso patrimonio di sapori e tradizioni della nostra terra.

IN LIBRERIA

Tavolino Tray Table, bicchieri Riedel.
Foto accanto, albero Viridea,
piatto Rosenthal. Foto sopra,
tavolini Alf DaFrè, decori Viridea,
pouf di Zodio. Indirizzi pagina 6



> segue da pag. 92

Le sfide sono accessissime. I due impegnati sul backgammon si inseguono in un'estenuante situazione di parità, quelli della tombola urlano in coro "48, morto che parla!", un'amica costruisce il quarto albergo in Parco della Vittoria. E voi... Voi a un tratto esclamate "sono le undiciemmezze!" e vi affrettate a servire la Saint Honoré in coppa, un lussuoso abbraccio di creme in cui affondare il cucchiaino, se possibile ancora più goloso della versione tradizionale. Undiciecincquantacinque. Le bottiglie sono allineate vicino alla pie di Capodanno, con il 2018 fatto di biscotti, da mangiare uno per rintocco. Meno tre, meno due, meno uno... Si stappa! Fuori partono i botti. Auguri ragazzi! È un nuovo anno, faites vos jeux...

> segue a pag. 97



COPPE SAINT HONORÉ AI MARRON GLACÉ

Con le fruste elettriche montate 8 tuorli con 200 g di zucchero e 80 g di amido di mais setacciato e lavorate fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate 500 ml di latte tiepido, versate in una casseruola e unite altri 500 ml di latte. Fate addensare mescolando con la frusta, a fiamma bassa, finché la crema inizia a sobbollire. Versatene metà in una ciotola. Tritate 120 g di cioccolato fondente al 70% e fatelo sciogliere nell'altra metà.

Lasciate raffreddare le creme mescolandole spesso con una frusta, copritele con pellicola per alimenti e mettetele in frigo.

Versate 120 g di zucchero in un padellino e fatelo sciogliere a fiamma bassa fino a ottenere un caramello chiaro. Immergete la punta di 24 bigné nel caramello e lasciate raffreddare.

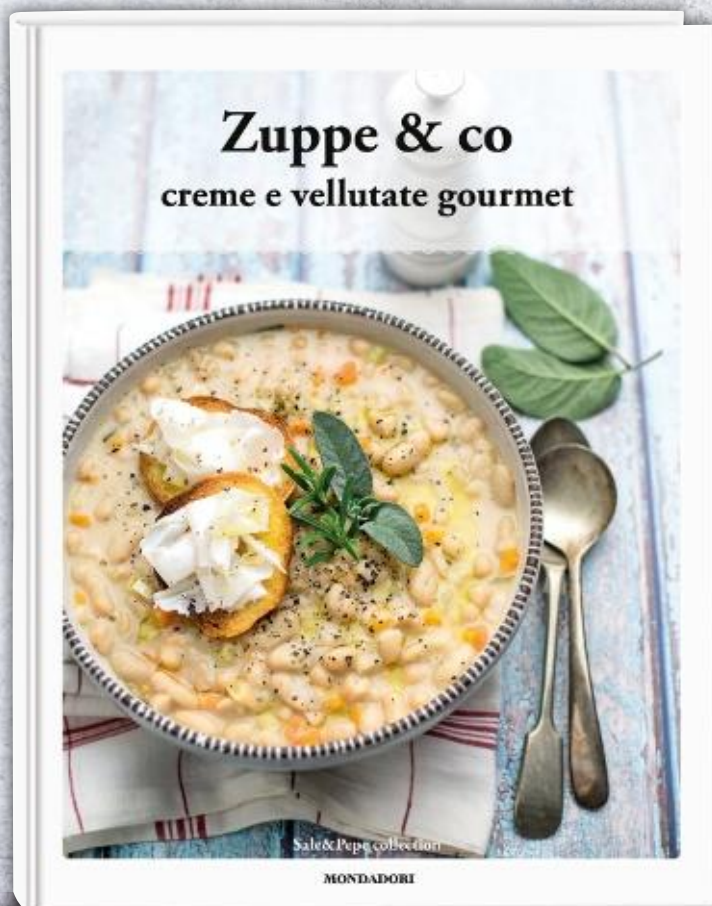
Montate 2,5 dl di panna fresca. Allineate 8 coppe e disponete in ognuna 1 bigné, una cucchiainata di panna e un po' di marron glacé spezzettati. Coprite con le 2 creme preparate, unite 2 bigné per coppa, 1 cucchiaino di panna montata e altri marron glacé spezzettati. Servite ben freddo. Per 8 persone



SALE&PEPE COLLECTION

COMFORT FOOD AL CUCCHIAIO

Zuppe chic e raffinate preparate con ingredienti davvero speciali



*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

RICETTE SPECIALI

IMMAGINI SPETTACOLARI

Sono sane, depurative e drenanti, riscaldano gli animi e creano la giusta atmosfera in tavola: che siano in brodo o frullate a crema, zuppe e minestre diventano protagoniste dei mesi più freddi,

DAL 24 GENNAIO
A SOLO
• € 4,90* •
IN PIÙ
DA COLLEZIONARE

ma servite tiepide sono perfette tutto l'anno. Scoprite come renderle chic e raffinate grazie a ingredienti originali, accostamenti insoliti, erbe aromatiche e spezie profumate.

sale&pepe

GRUPPO  MONDADORI

MINI BLINI AL DOPPIO TONNO

PER 8 PERSONE (24 PEZZI)

110 g di farina - 1 uovo - 15 g di burro - 1,2 dl di latte - 1 dl di panna - 4 g di lievito di birra secco - una presa di sale
per farcire: 200 g di tonno al naturale sgocciolato - 2 fettine di tonno fresco - 1 lime
- 1/2 cucchiaino di pepe rosa
- 50 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di yogurt greco
- olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate i blini. Sgusciate l'uovo e separate il tuorlo e l'albume. Mescolate in una ciotola la farina, il lievito e il sale. In una piccola casseruola fate intiepidire il latte con la panna e, fuori dal fuoco, incorporate il tuorlo sbattuto. Versate la miscela sulla farina e mescolate fino a ottenere un composto liscio, coprite con pellicola per alimenti e fate lievitare per 1 ora in luogo tiepido. Con le fruste elettriche montate l'albume a neve ben ferma, unitelo delicatamente all'impasto e lasciate lievitare ancora 1 ora.

● **2** Scaldate una padella antiaderente, ungetela con poco burro e depositatevi l'impasto a cucchiainate in modo da ottenere tanti dischetti (conformateli con il dorso del cucchiaino) ben distanziati; lasciateli dorare 1 minuto per lato. Cuoceteli in più riprese ungendo ogni volta la padella e fateli raffreddare su una gratella.

● **3** Preparate la farcia. Prelevate la scorza del lime e riducetela a julienne. Tritate nel mixer il tonno in scatola con il pepe rosa e il succo di 1/2 lime. Montate la panna con lo yogurt, incorporate delicatamente il tonno tritato e regolate di sale. Scottate appena le fettine di tonno fresco in padella con pochissimo olio. Salatele e tagliatele a dadini. Guarnite ogni blini con un cucchiaino di crema di tonno e due dadini di tonno fresco. Decorate con la scorza di lime.

MEDIA

● Preparazione 30 minuti + riposo ●
Cottura 10 minuti ● 180 cal/porzione

ROTOLINI DI SALMONE E VERZA

PER 8 PERSONE (32 PEZZI)

10 foglie di verza grandi - 300 g di salmone fresco a fettine - 200 g di salmone affumicato 150 g di maionese - 1 lime - 1 presa

di zenzero in polvere - 3 cucchiaini di salsa di soia - sale - pepe

● **1** Sbollentate le foglie di verza in acqua bollente salata per 4 minuti. Scolatele, privatele della nervatura centrale (otterrete 20 mezze foglie) e fatele asciugare su un panno.

● **2** Condite il salmone fresco con 2 cucchiaini di salsa di soia, qualche goccia di succo di lime, sale e pepe.

● **3** Tagliate a listarelle 4 mezze foglie di verza e profumatele con lo zenzero, sale e pepe. Allineate le mezze foglie rimaste e distribuitevi sopra il salmone fresco marinato, la verza a listarelle e il salmone affumicato. Arrotolate e fasciate strettamente gli involtini con carta da forno bagnata e strizzata. Cuoceteli a vapore per 6 minuti, lasciateli intiepidire ed eliminate la carta. Tagliate ogni involtino in due tronchetti e serviteli con la maionese mescolata con la salsa di soia rimasta e il succo e la scorza di 1/2 lime.

FACILE

● Preparazione 40 minuti ● Cottura 10 minuti ● 240 cal/porzione

TERRINA DI CHÈVRE

PER 8 PERSONE

6 caprini compatti (lunghi 5-6 cm) - 2 grosse zucchine
- 3 cipolle dorate - 80 g di pinoli
- 100 g di uvetta - 100 g di albicocche disidratate - 15 g di zucchero - 3 cm di zenzero fresco - 1 mazzetto di timo
- 1 dl di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- olio extravergine - sale - pepe

● **1** Affettate le cipolle e fatele appassire in padella con 2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale. Poi aggiungete le albicocche a pezzetti, l'uvetta, lo zucchero e lo zenzero grattugiato e fate insaporire per 2 minuti. Bagnate con gli aceti e proseguite la cottura 8-10 minuti per formare un sugo sciropposo.

● **2** Con la mandolina, tagliate le zucchine longitudinalmente a fette di 3-4 mm di spessore. Grigliatele 30 secondi per lato, disponetele su un vassoio e insaporitele con sale, pepe e una manciata di foglioline di timo.

● **3** Foderate una terrina rettangolare 20x10 cm con pellicola per alimenti, quindi rivestitela con le fette di zuccina lasciandone sbordare una parte. Unite 3 caprini e schiacciateli con

una forchetta in modo da creare uno strato abbastanza omogeneo, coprite con la metà circa del chutney preparato e terminate con i caprini rimasti.

Ripiegate le zucchine eccedenti sulla terrina, proteggetela con pellicola per alimenti, disponetevi sopra un peso (per esempio 2 batticarne) e mettetela in frigo per almeno 3 ore. Tostate i pinoli in un padellino e conditeli con sale, pepe e timo. Servite la terrina a fette spesse con il chutney rimasto e i pinoli.

FACILE

● Preparazione 40 minuti + riposo
● Cottura 15 minuti ● 330 cal/porzione

TORTA ALLE CIME DI RAPA

PER 8 PERSONE

per la pasta : 500 g di farina - 250 g di burro - 1 uovo - 1 cucchiaino di zucchero - burro e farina
per lo stampo - sale
per il ripieno: 700 g di cime di rapa - 300 g di zucca pulita - 150 g di scamorza - 4 uova - 3 dl di panna
- 2 strisce di scorza di arancia
- 1 spicchio di aglio - 6 peperoni cruschi fritti - olio al peperoncino
- olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Nell'impastatrice miscelate la farina con lo zucchero e 2 prese di sale, unite il burro morbido e l'uovo e lavorate con l'accessorio a foglia a bassa velocità aggiungendo 1 dl scarso di acqua ghiacciata, poca alla volta.

● **2** Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro. Stendete la pasta e ricavate un cerchio di 22 cm di diametro e una striscia lunga 70 cm (alta quanto lo stampo): foderare il fondo e la parete dello stampo e sigillate la pasta lungo i bordi.

● **3** Lavate la cime di rapa, tagliatele a strisce e saltatele in padella con 3 cucchiaini di olio, l'aglio sbucciato, la scorza di arancia a julienne e sale. Sgocciolatele e sminuzzatele. Tagliate a dadi la zucca, conditela con olio e sale e cuocetela in forno a 180° per 15 minuti. Spezzettate il formaggio. Sbattete le uova con la panna, salate, unite zucca, cime e formaggio e versate il tutto nella teglia. Cuocete in forno caldo a 180° per 80 minuti. Guarnite con i peperoni cruschi e irrorate con l'olio piccante.

FACILE

● Preparazione 40 minuti
● Cottura 1 ora e 1/2 ● 700 cal/porzione

FOCACCIA AL COTECHINO E LENTICCHIE

PER 8 PERSONE

1 piccolo cotechino già cotto
- 2 confezioni di pasta
per focaccia arrotolata - 300 g
di lenticchie di Castelluccio
- 2 spicchi di aglio - 1 foglia
di alloro - 1 rametto di rosmarino
- 1 porro - 200 g di cavolfiore
- un mazzetto di prezzemolo
- 1/2 limone - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

● **1** Versate le lenticchie in una pentola colma di acqua fredda con l'aglio, l'alloro e il rosmarino. Portate a leggera ebollizione e cuocete finché saranno tenere (40 minuti circa). Scolatele, privatele degli aromi e frullatene 1/2 mestolo. Riunite la purea ottenuta con le lenticchie intere, salate e lasciate raffreddare.

● **2** Affettate finemente il porro e fatelo appassire in padella con 2 cucchiaini di olio, sale e pepe.

Tagliate il cotechino a dadini e unitelo alle lenticchie insieme al porro.

● **3** Srotolate le focacce e tagliate ogni disco in 8 spicchi. Ungete di olio uno stampo a ciambella di 32-34 cm di diametro e rivestitelo con gli spicchi di pasta mettendone una prima serie con la punta verso il centro e la seconda serie con la punta verso l'esterno, per coprire tutte le fessure: fate in modo che la pasta sbordi dallo stampo. Riempite con il composto di lenticchie e ripiegate la pasta in eccesso sul ripieno. Cuocete in forno caldo a 200° per 40 minuti circa.

● **4** Intanto lessate il cavolfiore in acqua bollente salata, prima di scolare unite le foglie del prezzemolo, scolate e lasciate intiepidire. Frullate il tutto a crema e condite con olio, sale, pepe e il succo del limone. Accompagnate la focaccia con la crema di cavolfiore.

FACILE

● Preparazione 30 minuti
● Cottura 1 ora e 1/2 ● 380 cal/porz.

PATÈ DI POLLO E MORTADELLA

PER 8 PERSONE

500 g di petto di pollo - 120 g
di mortadella - 200 g di maionese
- 2 cucchiaini di yogurt greco



- 1 peperone rosso - 60 g
di pistacchi - 3 albumi
- 2 cucchiaini di senape
- 1 peperoncino fresco - pane
all'uvetta per accompagnare
- sale - pepe bianco

● **1** Tagliate il pollo a pezzetti e tritatelo nel mixer con la mortadella e gli albumi fino ad avere un composto liscio. Unite la senape, salate generosamente e pepate. Tritate grossolanamente i pistacchi e aggiungetene 40 g all'impasto.

● **2** Foderate uno stampo rettangolare di 24x7 cm con carta da forno bagnata e strizzata. Riempite con la preparazione compattandola bene con la spatola e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 170° per 35 minuti. Lasciate riposare il patè, in frigorifero per almeno 4 ore (preferibilmente per un giorno).

● **3** Abbrustolite il peperone in forno per 10 minuti, chiudetelo in un sacchetto di carta per 1 minuto, quindi spellatelo. Riducetelo a striscioline e salatelo. Lasciatelo sgocciolare in un colino finché non rilascerà più acqua e poi frullatelo finemente. Lavorate la maionese con lo yogurt e la crema di peperone (utilizzandone una quantità a piacere). Affettate il pane e tostatelo leggermente in forno. Sformate il patè, decoratelo con i pistacchi rimasti e il peperoncino a rondelle e servitelo a fette sottili con i crostini e la salsa al peperone.

FACILE

● Preparazione 40 minuti + riposo
● Cottura 50 minuti ● 310 cal/porzione

PIE DI CAPODANNO AI FRUTTI ROSSI

PER 8 PERSONE

per la pasta: 500 g di farina
- 200 g di burro - 150 g di zucchero
- 2 uova - 1/2 cucchiaino di lievito
in polvere per dolci - burro
e farina per lo stampo - sale
per il ripieno: 10 tuorli - 125 g
di lamponi - 125 g di mirtilli
- 1 dl di succo di mandarino
filtrato e poca scorza grattugiata
- 7 dl di latte - 200 g di zucchero
- 70 g di amido di mais - 1 noce
di burro - zucchero e cannella
per guarnire

● **1** Preparate la pasta. Nell'impastatrice mescolate la farina, lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale. Aggiungete il burro morbido a dadini e lavorate a bassa velocità con l'accessorio a foglia fino al formarsi di un composto sabbioso. Unite le uova, uno alla volta, e lavorate a media velocità finché l'impasto sarà liscio. Avvolgetelo con pellicola per alimenti e mettetelo in frigo per 1 ora. Stendete la frolla. Imburrate e infarinate una teglia smerlata di 40x20 cm e rivestitela con la pasta: tenetene da parte 1/3 abbondante per la decorazione. Proteggete la frolla con un foglio di carta da forno, riempite con fagioli secchi o biglie di ceramica e infornate a 180° per 20-25 minuti.

● **2** Intanto preparate il ripieno. Scaldate il latte con 80 g di zucchero, il burro, il succo di mandarino e la scorza. Con le fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero rimasto e l'amido di mais fino a ottenere un composto gonfio. Unite il latte a filo, trasferite in una casseruola e fate addensare la crema a fuoco basso mescolando continuamente con una frusta: togliete dal fuoco appena accenna a prendere il bollore. Lasciate intiepidire, aggiungete i lamponi e i mirtilli e versate nel guscio di pasta privato di carta e fagioli.

● **3** Con appositi stampini intagliate nella frolla rimasta 24-30 biscotti a forma di numero, spennellateli con un po' d'acqua, cospargeteli con zucchero e cannella e disponeteli sulla crema disordinatamente, tranne i quattro che formano "2018", da allineare sugli altri. Infornate a 180° per 25 minuti e poi lasciate raffreddare su una gratella.

MEDIA

● Preparazione 1 ora + riposo
● Cottura 1 ora ● 790 cal/porzione

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



PUNTOORO GOLD

Puntoro Gold è lo spumante millesimato di Val D'Oca, delicato e fresco. Regalo prezioso per le prossime festività anche grazie alla sua inimitabile bottiglia.



COFANETTO REGALO LUXURY

Per le prossime feste Eurofood propone il Cofanetto Regalo Luxury che contiene una bottiglia di pregiato Champagne Brut Classic DEUTZ da 75ml ed un taglio di cuore di filetto di salmone affumicato KV NORDIC da 400 grammi, selezionato fra le migliori qualità presenti nei mari del Nord.



LINEA FRESCHELLO EXTRA DRY

Freschello Spumante Extra Dry, nelle sue varianti Bianco e Rosé, è uno spumante dalla bassa gradazione alcolica e dalle note fruttate. Freschello Spumante Extra Dry è adatto a tante occasioni di consumo.



IL PRESEPE "DA MANGIARE" ZAINI

Zaini Milano presenta il Villaggio di Natale di Pan pepato, una golosa composizione centrotavola ispirata ai villaggi di montagna innevati, confezionata in un'elegante scatola. Tutta la composizione è commestibile. In vendita solo in negozio a Milano.



ALTA MAREA CIÚ CIÚ

Alta Marea è un vino spumante brut varietà Passerina dal perlage fine e continuo. Al gusto prevale la freschezza su una base morbida. Ideale da consumare come aperitivo. Disponibile anche in versione magnum.



ESSENZA MINI

Essenza Mini è la macchina Nespresso perfetta per gli amanti del caffè alla ricerca di modernità, praticità e design compatto. Piccole dimensioni, grande personalità: Essenza Mini è disponibile in due linee e in cinque varianti cromatiche.



BERLUCCHI '61 NATURE 2010

Berlucchi '61 Nature è un Franciacorta Millesimato da uve Chardonnay e Pinot Nero. Grazie alla sua buona struttura e all'ottima persistenza, è consigliabile a tutto pasto.



ACETAIA DEL CRISTO

Invecchiato almeno 12 anni in batterie composte prevalentemente da botti di legno di ciliegio, l'Aceto Balsamico Tradizionale Ciliégio DOP di Acetaia del Cristo è caratterizzato da un aroma delicato, fruttato e con una particolare nota dolce conferita dal legno utilizzato per l'invecchiamento.



REGALI ESCLUSIVI VILLA SANDI

Per le festività Villa Sandi propone eleganti confezioni regalo come la cappelliera contenente due bottiglie di Opere Serenissima DOC, Spumante Metodo Classico, con maturazione di 24 mesi nelle secolari cantine sotterranee di Villa Sandi. Bollicine fresche e moderne ma con l'allure del Metodo Classico.

Buccellato siciliano

**IL TRADIZIONALE DOLCE,
CON IL SUO TRIPUDIO
DI COLORI E SAPORI, È IL
DÉCOR GOLOSO IDEALE PER
LA TAVOLA DELLE FESTE**

**servizio di Paola Mancuso, in cucina Antonella Pavanello,
foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi**

Dolce squisitamente natalizio, il buccellato veniva gustato fino all'Epifania. In linea con altri capolavori della famosa arte dolciaria dell'isola, è festoso e opulento già nell'aspetto: la frolla merlettata e guarnita che racchiude la ricca farcia esprime tutta l'anima barocca siciliana. A Palermo in particolare, il buccellato viene preparato a forma di corona (in dialetto, "cuccidatu"), mentre in altre zone il rololo farcito viene tagliato a quadrotti, ricoperti poi di glassa e zuccherini colorati.

> segue a pag. 102





LA PREPARAZIONE

PER 10 PERSONE

per la pasta: 280 g di farina - 100 g di zucchero - 150 g di strutto - 1 uovo - latte (facoltativo) - sale
 per il ripieno: 300 g di fichi secchi - 100 g di uvetta - 150 g di mandorle tostate - 100 g di gherigli di noce
 - 50 g di pistacchi - 80 g di cioccolato fondente - la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata - 1/2 bicchiere
 di Marsala - 1 uovo - cannella in polvere - chiodi di garofano
 per guarnire: marmellata di arancia (o miele) - 50 g di pistacchi - frutta candita mista

● **1** Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida. Sbollentate i fichi per 1 minuto, scolateli e asciugateli; privateli del picciolo, tritateli e trasferiteli in una ciotola. ● **2** Unitevi l'uvetta sgocciolata e strizzata, la frutta secca tritata (noci, mandorle, pistacchi) e il cioccolato a scaglie. ● **3** Aggiungete il Marsala, la scorza d'arancia, l'uovo, 1 cucchiaino di cannella e 3-4 chiodi di garofano pestati. Mescolate, aiutandovi con le mani, coprite e fate riposare per 2 ore circa. ● **4** Preparate la frolla: lavorate la farina con lo strutto a fiocchetti, poi unite lo zucchero e un pizzico di sale. Incorporate l'uovo e continuate a impastare, aggiungendo 1-2 cucchiaini di latte, se serve. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora. ● **5** Riprendete la pasta, ammorbiditela un po' e stendetela a uno spessore di circa 5 mm, formando un lungo rettangolo. Distribuitevi al centro il ripieno preparato e richiudetela, pressando leggermente, in modo da formare un rotolo. ● **6** Piegate delicatamente il rotolo, bagnate le estremità e saldatele a ciambella. ● **7** Incidete la superficie del dolce con l'apposita pinza (in alternativa, con una pinza per ghiaccio). Adagiate il rotolo su una placca foderata con carta da forno e cuocetelo a 180° per 30 minuti circa. ● **8** Sfornate il buccellato e spennellatelo con 1 cucchiaio di marmellata d'arancia (o di miele) stemperata sul fuoco con poca acqua. Cospargete con i pistacchi tritati e infornate di nuovo per 5-10 minuti. Al termine, guarnite con frutta candita a spicchi.



BERE GIUSTO

L'accostamento al buccellato è questione complessa, vista la densità del suo insieme, sulla quale un vino troppo zuccherino rischia di sovrapporre le dolcezze e provocare un effetto stucchevole; scegliamo, perciò, una Malvasia di Vulcano dai profumi evoluti e iodati, dal gusto amabile e dal calore pronunciato. Così, dopo l'impatto rotondo del cibo, può far valere l'azione pulente dell'alcol e ristabilire, dopo ogni morso, un equilibrio avvincente.



> segue da pag. 100

Come avviene per molte specialità regionali, le origini del buccellato siciliano – da non confondere con quello di Lucca, pane dolce con il quale ha poco in comune – si perdono nella notte dei tempi. Perfino nel nome coesistono etimi diversi: il latino “buccellatum”, il pane dei soldati romani, passato nel Medioevo all’accezione di pane dolce; ma in siciliano il buccellato viene chiamato anche “cuddura”, che deriva dal greco antico kollura, con il significato di “corona”. In mancanza di documenti che ne attestino il periodo di nascita e in assenza di una ricetta codificata, moltissime sono le versioni del buccellato da un versante all’altro dell’isola. Nel suo libro “Storie sensuose dei dolci siciliani” Loredana Elmo riporta cinque ricette da altrettanti luoghi. L’involucro esterno è sempre di pasta frolla siciliana, ovvero impastata con strutto o sugna, che fino alla seconda metà del ‘900, specialmente al Sud e nelle zone rurali, erano i grassi più disponibili.

Forme e ripieni

L'impasto del ripieno si può ricondurre a due tipologie: a base di fichi secchi o a base di mandorle. Nella farcia poi entrano, variamente mixati, eccellenze del territorio come cioccolato, miele, pistacchi, Marsala, zuccata. Nel 2011, il buccellato di Casteldaccia, piccolo centro nei pressi di Palermo, ha ottenuto il riconoscimento De.c.o (Denominazione Comunale di Origine). Secondo il disciplinare, può essere prodotto in due versioni “mignon” (100 g): a forma di semiluna, con ripieno a base di mandorle e melone bianco invernale, o a forma di rombo, con fichi secchi, mandorle, nocciole, cioccolato fondente, zuccata, uva passa e spezie. Per entrambi, la finitura è una semplice, vaporosa spolverata di zucchero a velo.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcune pasticcerie siciliane che offrono, tra le tante specialità, anche il buccellato.

PASTICCERIA CAPPELLO

Via Colonna Rotta 68, Palermo, tel. 091 489601
Punto di riferimento dell’arte dolciaria siciliana, negli anni si è ampliata con nuovi punti vendita, scuola di cucina e un bistrot. Propone le creazioni artigianali di una famiglia arrivata alla terza generazione di pasticceri,

dai grandi classici (crostata al gelo, cannoli, cassata al forno e buccellato), fino a gelati dal gusto insolito.

PASTICCERIA SCIMONE

Via Imera 8, ang. via Miceli, Palermo, tel. 091 584448
La specialità di questa antica pasticceria di lunga tradizione familiare sono le “dita di apostolo” (pasta all’uovo farcita con crema di ricotta e panna). Ad affiancarla, prodotti tipici: buccellati, cassate, cannoli.

I DOLCI DI NONNA VINCENZA

Piazza San Placido 7, Catania, tel. 0957 151844.
Elegante sede storica della nota pasticceria catanese, con diversi punti vendita in città. I buccellati sono preparati secondo la tradizione di Agira, città d’origine della fondatrice Vincenza Pistone, cioè ovali e ricoperti di glassa. Sul bancone, una sfilata di classici: cassatelle, olivette di pasta reale, cannoli con varie farciture, cassatine.



LA PAROLA ALL'ESPERTO

Abbiamo rivolto qualche domanda a Giovanni Cappello, che porta avanti la storica pasticceria di famiglia insieme al padre Salvatore Cappello (insieme nella foto), maestro pasticcere a Palermo (pasticceriacappello.it)

Per il buccellato viene utilizzata la pasta frolla siciliana. Quali sono le sue caratteristiche?

È una frolla che sostituisce il burro con lo strutto, ridotto a fiocchetti e mescolato direttamente con la farina e lo zucchero. Si ottiene un impasto leggermente più resistente se lavorato a mano.

Nell'impasto va messo lievito o ammoniaca?

Nelle ricette più antiche viene utilizzata l'ammoniaca, un agente lievitante ancora utilizzato in alcuni prodotti di pasticceria tradizionali.

Esistono altre versioni del buccellato?

Ci sono moltissime varianti: a soli 20 km da Palermo già viene preparato in modo differente. Poi ci sono le interpretazioni “moderne”: noi, ad esempio, lo glassiamo con cioccolato al latte e come guarnizione usiamo frutta fresca cristallizzata.

Per quanto tempo si mantiene?

È un classico dolce da credenza e come tale va tenuto, coperto, fuori dal frigorifero, dove si mantiene fino a 30 giorni.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



RISERVA DEL NONNO DI CASA BOSCA

Creto per celebrare la nomina di Luigi Bosca a Cavaliere del Lavoro nel 1913, la Riserva del Nonno è la più prestigiosa cuvée di Casa Bosca. Questo spumante Metodo Classico viene lavorato con cura e pazienza. La presa di spuma avviene grazie al lavoro certosino dei lieviti per un minimo di 30 mesi.



WALKERS FAVOLE DI NATALE

Walkers rivisita la tradizione delle feste e presenta i Gingerbread Men shortbreads e i Mini shortbreads Alberelli, gustosi frollini preparati con i migliori ingredienti che si trasformano all'occorrenza in simpatiche decorazioni natalizie.



EXTRA BRUT EXTRA OLD

Extra Brut extra Old è una cuvée assemblata esclusivamente con i preziosi vini di riserva, autentico simbolo dell'esclusivo stile e dei valori della Maison Veuve Clicquot.



IL NATALE DI CAFFÈ VERGNANO

Il cofanetto di Natale di Caffè Vergnano comprende tre lattine 100% arabica con grafica natalizia. Le lattine hanno una speciale etichetta sul tappo che permette di appenderle all'albero come decorazione. In vendita nelle caffetterie Caffè Vergnano 1882 e sull'e-commerce: <https://ecommerce.caffevergnano.com>.



ASTI SECCO D.O.C.G. DI DUCHESSA LIA

L'Asti Secco D.O.C.G. di Duchessa Lia si caratterizza per un perlage fine e persistente ed il sapore secco, delicatamente equilibrato. Questa versione dry dell'Asti può piacevolmente accompagnare l'intero pasto.



COTECHINO MEDAGLIA D'ORO LEVONI

Il Cotechino Medaglia d'Oro Levoni è certificato 100% italiano perché ottenuto da suini nati, allevati e trasformati in Italia. Composto da una macinatura di carni suine di qualità con l'aggiunta di sale, pepe e altre spezie, ha un sapore gradevolmente speziato. Senza glutammato aggiunto, senza glutine e senza lattosio.



SIOR TONI V8+ TENUTE GENAGRICOLA

Sior Toni è un prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. Dry. Ricco di profumi intensi, rivela all'assaggio dolcezza e fresca acidità. Perfetto per l'aperitivo, è ottimo anche a tutto pasto.



CUOR DI PANDORO BORSARI

Il Cuor di Pandoro® Borsari è una stella dal cuore morbido proposta in tre varianti: "Cuor di Pandoro® Classico", dalla tradizionale pasta soffice; "Cuor di Pandoro® Frutti di bosco" con pezzetti di frutta semi candita e "Cuor di Pandoro® Crema gianduia", farcito con crema al cioccolato e nocciole.



RONER PER IL NATALE

Per chi cerca un'idea regalo unica nel suo genere, Roner propone la grappa Ambra La Morbida, cuvée elegante di chardonnay e moscato invecchiata in barrique, che si presenta in versione Magnum con cassetta di legno e una bottiglia raffinata da personalizzare. Visita il sito www.roner.it per realizzare un regalo esclusivo.



Un tocco esotico

MANGO, PAPAIA, LITCHI & CO: I FRUTTI TROPICALI REGALANO COLORE E UN GUSTO INCONFONDIBILE A TORTE E DESSERT, IN UN EQUILIBRO PERFETTO TRA NOTE DOLCI E ACIDULE

a cura di Silvia Tatozzi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Deborah Piana Agostinetti

Piatti Ikea, paletta
dolce Mepra,
tagliere con intagli
LSA, runner Maisons
du Monde, tovaglia in
lino Once Milano.
Indirizzi a pagina 6



Tarte di frutta mista con crosta alle mandorle

pag. 113

Speziati come il mango, inebrianti come il frutto della passione, vistosi come la papaia o trionfanti come l'ananas, ... eppure c'è anche tutto il contrario. Il mondo dei frutti d'Oriente e delle zone tropicali - dall'India ai Caraibi, dal Brasile al Kenya, al Sudafrica - è affascinante anche per i suoi contrasti e i caratteri che sfuggono alle definizioni. Ananas, mango, avocado, cocco, cirimola hanno volumi notevoli, scorze spesse

e coriacee, semi e noccioli ingombranti. Ecco poi il litchi e il lime, piccoli ed eleganti, la carambola dalla buccia liscia e sottilissima, e il mangostano, dalla polpa candida e il gusto delicato. Emilio Salgari, il padre del terribile Sandokan, assaggiandoli se l'è cavata dicendo "sembra riunire l'aroma di mille frutti deliziosi". Accade spesso, con i frutti esotici, che già al primo assaggio al palato si mescolino e si sovrappongano sapori diversi.

> segue a pag. 107

Piatto in ceramica e tagliere triangolare Paira, paletta Alessi, tovagliolo Ittala, stellina Begarda Lake. Nella pagina a destra, piatto in ceramica con inserti oro Paira, piano Laminam. Indirizzi a pagina 6.

CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTO DELLA PASSIONE

PER 10 PERSONE

per la base: 150 g di biscotti tipo Digestive - 75 g di burro

- 1 cucchiaino di semi di sesamo

per la farcitura: 300 g di cioccolato bianco - 120 ml di panna fresca

- 375 g di formaggio cremoso - 8 frutti della passione

- **1** Mettete i biscotti in un sacchettino a uso alimentare e schiacciateli con un matterello per ridurli in briciole. Trasferiteli in una ciotola, unite i semi di sesamo e il burro fuso. Mescolate bene per amalgamare, quindi distribuite il composto sul fondo di uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro rivestito con un foglio di carta da forno. Premete bene con il dorso di un cucchiaino e trasferite la base di biscotto in frigorifero a indurire.
- **2** Tritate grossolanamente il cioccolato bianco e fatelo sciogliere in un pentolino con la panna a fiamma bassissima; togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Tagliate a metà 6 frutti della passione, prelevate la polpa con un cucchiaino e schiacciatela in un colino per recuperare il succo.
- **3** Amalgamate al cioccolato fuso prima il formaggio cremoso e poi il succo dei frutti della passione. Versate il composto sulla base di biscotto, coprite con pellicola e fate rassodare in frigorifero per una notte.
- **4** Sformate la cheese cake su un piatto da portata, guarnitela con la polpa dei due frutti della passione rimasti e servite.

FACILE

● Preparazione 40 minuti ● Cottura 5 minuti ● 360 cal/porzione





> segue da pag. 105

Questo crea non poche difficoltà a coloro che vogliono descriverli. È il caso di Charles Darwin che, nel tentativo di definire la cirimoia, preferisce dire quello che non è. “Non è nutriente come una banana, non è legnosa e dura come una mela, né succosa e fresca come un’arancia o una pesca”. Tuttora mangostano e cirimoia non sono così diffusi e facili da riconoscere, al contrario di altri frutti che, complici le spedizioni per via aerea, sono reperibili tutto l’anno. In primis la banana, che appartiene da tempo al nostro quotidiano, tanto da farci dimenticare la sua origine tropicale, al pari dell’ananas, sempre più presente fresca sulle nostre tavole (e non più in scatola), o del kiwi, di cui siamo diventati il secondo paese produttore al mondo. E gli altri? Bellissimi nella fruttiera, sono ingredienti interessanti da sperimentare in cucina: se nelle ricette salate regalano un piacevole contrasto tra sapori, aromi e consistenze diversi, anche in pasticceria, se sapientemente abbinati, creano al palato una piacevole alternanza tra note dolci e acidule in tante ricette, dai gelati ai sorbetti, dalle torte

alle crostate, dalle creme ai budini. A cominciare dal frutto della passione, così intenso al naso e al palato, ha una polpa soffice leggermente acidula, perfetta per stemperare l’anima zuccherina del cioccolato bianco. I litchi, dalla polpa dolce e croccante che ricorda l’uva, sono squisiti serviti freschi in una coppa di cristallo, ma, una volta sgusciati e passati al setaccio, regalano un succo dall’aroma delicato, perfetto per aromatizzare creme e farciture. A seguire l’ananas, fresco e succoso, che con il cioccolato fondente celebra l’unione ideale. Tutti, per un istante, ci portano verso terre lontane, piene di fascino e colore.



DACQUOISE AL PISTACCHIO CON BAVARESE DI LITCHI E ACQUA DI ROSE

PER 10 PERSONE

per la dacquoise: 100 g di albumi (2 albumi di uova grandi) - 130 g di zucchero finissimo - 95 g di pistacchi sgusciati e pelati - 25 g di farina di riso

per la bavarese: 9 tuorli - 100 g di zucchero - 250 ml di latte - 175 g di litchi puliti (circa una ventina) - 350 ml di panna fresca - 18 g di gelatina in fogli - poche gocce di acqua di rose alimentare

per decorare: 1 rosa edibile - 1 albume - zucchero

- **1** Preparate la dacquoise. Tritate finemente i pistacchi con la farina di riso e 70 g di zucchero finissimo. Montate gli albumi con le fruste elettriche incorporando lo zucchero rimasto, poco alla volta, fino ad ottenere una meringa soda e lucida.
- **2** Amalgamate al composto il mix di farina e pistacchi.
- **3** Rivestite 2 grosse teglie rettangolari con 2 fogli di carta da forno su ognuno dei quali avrete disegnato la sagoma di un disco di 18 cm di diametro. Con una sac à poche distribuite a spirale il composto di meringa formando due dischi e cuoceteli in forno a 170° per 12-15 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare
- **4** Sgusciate i litchi e privateli del nocciolo. Mettete a bagno la gelatina
- **5** Frullateli e passateli attraverso un colino. Scaldate il succo ottenuto e incorporatevi la gelatina strizzata.
- **6** Fate la bavarese. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso; versatevi il latte caldo e cuocete sul fuoco a fiamma dolcissima mescolando, finché la crema velerà il cucchiaino. Raffreddate la casseruola immergendola in acqua fredda. Profumate la crema con l'acqua di rose, quindi unite il succo dei litchi.
- **7** Montate la panna e amalgamatela al composto di uova e latte.
- **8** Posizionate intorno a un disco di dacquoise un anello di acciaio di 18 cm coperto con una striscia di acetato facendola aderire bene; versate all'interno la crema e coprite con il secondo disco di dacquoise. Coprite con pellicola e mettete in frigo per 4 ore. Sbattete leggermente l'albume e sporcatevi i petali di rosa. Cospargeteli con lo zucchero e fate asciugare. Allargate l'anello, staccate delicatamente la striscia di acetato e decorate con i petali brinati.

ELABORATA ● Preparazione 1 ora ● Cottura 20 minuti ● 370 cal/porzione



Alzata in legno Waiting
for the bus, piatto
Paira, forchettine
Mepra e Begarda Lake,
tovaglia Once Milano.
Indirizzi a pagina 6



Bicchieri LSA, cucchiaino
Mepra, piattino Ferm Living,
carta da parati Dedar. Nella
pagina a destra, piatto ovale
Easy Life, tovaglietta Ferm
Living, coltello Mepra, tovaglia
e tovagliolo Once Milano,
candela Maison du Monde.
Indirizzi a pagina 6

**Zuppa inglese con mango
e sciroppo allo zenzero**
pag. 113



DOLCE MERINGATO ARROTOLATO ALLA PAPAIA, LAMPONI E GELSOMINO

PER 8 PERSONE

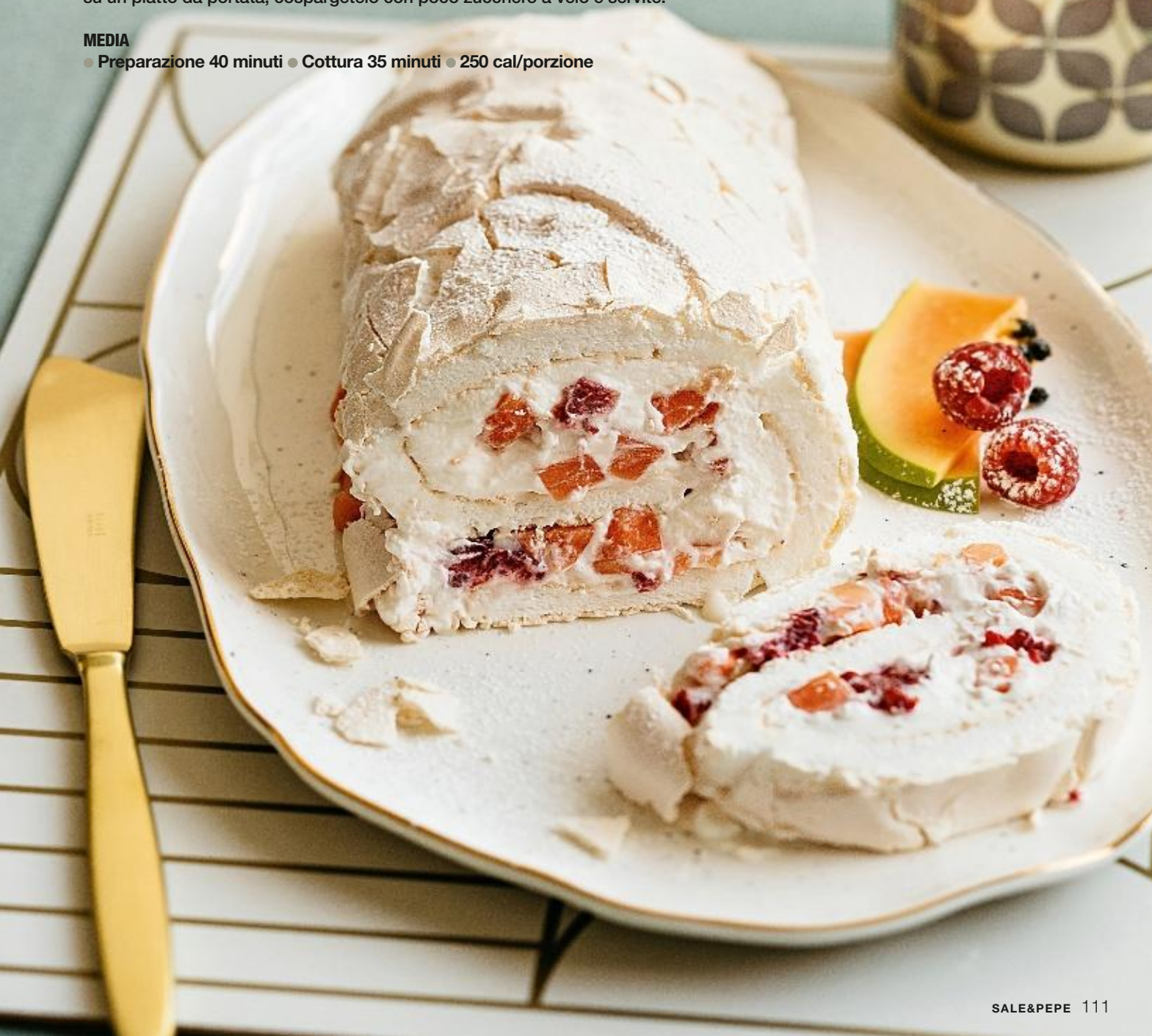
per la meringa: 120 g di albumi - 250 g di zucchero finissimo - 1 cucchiaino di aceto bianco - 1 cucchiaino di amido di frumento

per la farcitura: 250 ml di panna fresca - 25 g di zucchero - 200 g di papaia pulita - 100 g di lamponi - 1 bustina di tè al gelsomino - zucchero a velo

- **1** Scaldate metà della panna e fatevi infondere la bustina di tè per qualche minuto. Fatela raffreddare, incorporate la panna rimasta e trasferite in frigo.
- **2** Montate gli albumi incorporando lo zucchero, un cucchiaino alla volta, continuando a montare, fino a ottenere una meringa soda e lucida. Amalgamate al composto di meringa l'aceto e l'amido di frumento, poi stendetelo su una placca rettangolare (26x30 cm circa) e infornate a 150° per circa 30 minuti (fino a quando si formerà una crosticina in superficie). Togliete dal forno e lasciate raffreddare.
- **3** Tagliate la papaia a pezzettini; spezzettate anche i lamponi. Montate la panna profumata al gelsomino tenuta da parte e zuccheratela.
- **4** Rovesciate la meringa su un foglio di carta da forno e ricopritela con la panna; distribuite sopra la frutta e arrotolate a partire da un lato corto. Sistemate il rotolo su un piatto da portata, cospargetelo con poco zucchero a velo e servite.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti ● Cottura 35 minuti ● 250 cal/porzione





Piatto Maison
du Monde,
tovagliolo Society.
Indirizzi a pagina 6

TARTE ALL'ANANAS CARAMELLATO E CIOCCOLATO FONDENTE

PER 10 PERSONE

per la frolla: 150 g di farina
+ quella per il piano lavoro
- 15 g di cacao amaro - 80 g di
burro ben freddo - 2 tuorli - sale
per la farcitura: 240 g di
cioccolato fondente - 200 ml
di panna fresca - 300 g di ananas
già pulito - 20 g di burro -
2 cucchiaini di zucchero di canna

● **1** Raccogliete nel mixer la farina, il cacao e un pizzico di sale: azionate per qualche istante l'apparecchio per miscelarli, poi unite il burro a pezzettini, i tuorli e 1 cucchiaino di acqua ghiacciata. Trasferite il composto sul piano lavoro, lavoratelo velocemente con le mani fino a formare una palla. Avvolgetela e pellicola e trasferitela in frigorifero per 1 ora.

● **2** Stendete con il matterello la pasta sul piano infarinato, quindi trasferitela in uno stampo per crostata (24 cm diametro) facendola aderire bene ai bordi e rifilate l'eccesso con un coltellino. Bucherellate il fondo con una forchetta e infornate a 180° per 20-25 minuti. Togliete dal forno il guscio di frolla e lasciatelo raffreddare completamente prima di sfornarlo.

● **3** Preparate la ganache. Tritate il cioccolato, raccoglietelo in una casseruola, unite la panna a temperatura ambiente e fate sciogliere a fiamma dolcissima, mescolando lentamente con un cucchiaino di legno. Appena il cioccolato si sarà sciolto togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.

● **4** Tagliate l'ananas a dadini e fateli caramellare in una padella antiaderente con il burro e lo zucchero di canna. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Sistemate il guscio di frolla su un piatto da portata, riempitelo con i dadini di ananas e coprite con la ganache al cioccolato, lasciando intravedere qualche dadino di frutta. Fate rassodare in frigorifero per almeno 1 ora.

Al momento di servire, se vi piace, decorate con cocco in scaglie fatte tostare sotto il grill per 1-2 minuti.

MEDIA

- Preparazione 1 ora
- Cottura 30 minuti
- 320 cal/porzione



TARTE DI FRUTTA MISTA CON CROSTA ALLE MANDORLE

PER 8 PERSONE

300 g di farina (più quella per il piano lavoro) - 90 g di burro
- 40 g di zucchero di canna
- 40 g di zucchero finissimo
- 1/2 cucchiaino di aceto
- 60 g di mandorle a lamelle
- 1/4 di ananas grande
- 1 mango medio - 1/2 papaia
- 60 g di farina di mandorle
- 6 biscotti secchi - 1 cucchiaino di zucchero a velo

● **1** Lavorate nel mixer la farina con il burro freddo a pezzetti, quindi unite lo zucchero semolato, 80 ml di acqua e l'aceto e lavorate ancora qualche istante. Trasferite il composto sul piano infarinato, lavoratelo velocemente con le mani, quindi formate una palla, avvolgetela con pellicola e lasciate riposare per 30 minuti.

● **2** Pulite tutta la frutta e tagliatela a fettine sottili. Sbriciolate i biscotti e mescolateli alla farina di mandorle. Stendete la pasta col matterello in un disco da circa 35 cm di diametro, poi trasferitelo su una placca foderata con un foglio di carta da forno. Cospargete la pasta con il mix di briciole e farina, lasciando un bordo libero di 5-6 cm.

● **3** Distribuite la frutta sulla parte coperta di briciole, alternando gruppetti di fettine dei diversi frutti. Ripiegate i bordi della pasta verso il centro.

● **4** Cospargete sul dolce lo zucchero di canna e, solo sul bordo di pasta, le mandorle a lamelle. Cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Sfornate la tarte, cospargete con lo zucchero a velo e lasciate raffreddare.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 30 minuti
- 330 cal/porzione



ZUPPA INGLESE CON MANGO E SCIROPPO ALLO ZENZERO

PER 4 PERSONE

200 g di pan di Spagna
- 1 mango - 1 lime non trattato -
2 cm di lemongrass (facoltativo)
- 1/2 cucchiaino di zenzero
tritato - 80 g di zucchero di
canna - 150 g di yogurt greco
- noce moscata
per la crema pasticcera: 6 tuorli
- 100 g di zucchero - 40 g di
farina - 7 dl di latte - 1 baccello
di vaniglia - sale

● **1** Sciogliete lo zucchero di canna in un pentolino con 100 ml di acqua, il succo del lime, il lemongrass e lo zenzero tritati; fate sobbollire lo sciroppo per qualche minuto, poi togliete dal fuoco, lasciate intiepidire e filtrate attraverso un colino.

● **2** Preparate la crema pasticcera. Montate i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale fino a che saranno chiari e spumosi. Unite la farina, i semi di vaniglia, il latte intiepidito e cuocete la crema per 7-8 minuti fino a che si addensa. Lasciatela raffreddare.

● **3** Frullate la polpa del mango con un pizzico di noce moscata fino a ottenere una crema liscia. Mescolate lo yogurt greco con la crema pasticcera.

● **4** Distribuite in 4 coppe la crema, la vellutata di mango e il pan di Spagna a fettine, leggermente inzuppate nello sciroppo allo zenzero. Alternate gli strati fino a riempire le coppe e fate riposare in frigo per 1 ora. Decorate, a piacere, con fettine di lime, noce moscata e menta fresca.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 10 minuti
- 390 cal/porzione

LA DOLCE VITA DI CHIARA

Plum cake al cardamomo

BASTA IL TOCCO ESOTICO
DEI DATTERI E DEL CARDAMOMO
PER TRASFORMARE UN
CLASSICO DI TRADIZIONE
IN UN DOLCE SPECIALE

ospite nella nostra cucina Chiara Patrachini,
a cura di Monica Pilotto, foto di Michele Tabozzi





PER 6-8 PERSONE

per il plum cake: 10 g di cardamomo - 300 ml di latte - 70 g di burro - 100 g di datteri - 2 uova - 80 g di zucchero di canna - 100 g di farina di grano saraceno - 50 g di farina 0 - 70 g di fecola - 7 g di lievito in polvere - sale
per la glassa al cioccolato e vaniglia: 75 ml di panna - 13 g di zucchero invertito o miele Millefiori - 1 baccello di vaniglia - 120 g di cioccolato bianco

● **1** Mettete in una ciotola i semi di cardamomo. In un pentolino portate a ebollizione il latte, poi versatelo nella ciotola con i semi di cardamomo e lasciateli in infusione per 20 minuti. Quindi frullate il tutto, filtrate il latte attraverso un colino dalle maglie sottili, eliminate la polpa di cardamomo e trasferite il latte così aromatizzato a raffreddare in frigorifero. Intanto fate ammorbidire il burro a bagnomaria. ● **2** Incidete i datteri, tenendone da parte 6 interi, per il lato lungo ed eliminate il nocciolo, poi tagliateli a dadini. In una ciotola montate con la frusta elettrica le uova con lo zucchero di canna e un pizzico di sale. ● **3** Quando il volume delle uova sarà raddoppiato, versate il latte al cardamomo raffreddato e incorporate il burro ammorbidito; mescolate bene, quindi unite le farine e la fecola setacciate con il lievito, i datteri tagliati a dadini e amalgamate il tutto delicatamente con una spatola, in modo da ottenere un composto ben omogeneo. ● **4** Versate il composto in uno stampo da plum cake in silicone di cm 19x9x5 e livellate bene la superficie con la spatola. Trasferite in forno già caldo a 175° per 25 minuti. A fine cottura, estraete il plum cake dallo stampo e mettetelo a raffreddare su una gratella. ● **5** Intanto preparate la glassa al cioccolato: in un pentolino scaldate la panna con lo zucchero invertito (è reperibile nei negozi specializzati in prodotti per pasticceria, ma se non lo trovate potete sostituirlo con il miele), con la punta di un coltellino prelevate dal baccello i semini di vaniglia e stemperateli nella panna. Mettete nel bicchiere del frullatore a immersione il cioccolato bianco ammorbidito, versatevi la panna calda alla vaniglia e frullate, facendo attenzione a non immettere aria (senza andare su e giù con il frullatore e senza uscire dal composto). Riempite una tasca da pasticcere con la crema preparata, applicate una bocchetta rigata e trasferite in frigorifero per 20 minuti. Intanto posizionate il plum cake su un piatto da portata. ● **6** Tagliate per il lato lungo i datteri rimasti, estraete il nocciolo e farciteli con la glassa al cioccolato e vaniglia. Distribuite dei ciuffi di glassa anche sulla superficie del plum cake e posizionatevi sopra i datteri farciti.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 500 cal/porzione

DESSERT DI FESTA

Di origini anglosassoni, il plum cake, veloce da realizzare, soffice e genuino è sapientemente impreziosito da **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino). La sua ricetta punta sulla libertà di associazione tra sapori e profumi, mantenendo intatta la sobrietà della forma, ma esaltandone il gusto. Protagonista è il cardamomo che, grazie al suo particolare sapore leggermente piccante e al contempo fruttato, è ottimo per aromatizzare dolci, caffè e tè. Tra le spezie è la più amata nei Paesi Arabi e in Oriente dove viene considerata afrodisiaca, tanto da essere decantata ne "Le mille e una notte". E in India, unita ai datteri, diventa un potente rimedio afrodisiaco. Proprio come nella ricetta di Chiara, dove questi frutti zuccherini si sposano con il cardamomo e il cioccolato bianco.



IL TOCCO IN PIÙ

Lenticchie

SIMBOLO DI PROSPERITÀ, SONO D'OBBLIGO A CAPODANNO
CON ZAMPONE E COTECHINO. MA IMPREZIOSISCONO
ANCHE PRIMI, INSALATE E DOLCI

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi



Sfogliette di cotechino con lenticchie di Castelluccio

pag. 118



Vengono chiamate “carne dei poveri” e si mangiano come augurio di prosperità e ricchezza. È il paradosso delle lenticchie, che per l’alto contenuto di proteine e carboidrati vantano un alto valore nutritivo fornito a basso costo, mentre per la loro forma tondeggianti ricordano le monete racchiuse in un forziere. Insomma, un cucchiaino prima della mezzanotte del 31 dicembre, come vuole la tradizione, fa bene alla salute e per il resto non si sa mai. Coltivato nel 5.500 avanti Cristo nella valle della Mesopotamia, l’attuale Iraq, questo è il legume più antico

del mondo, diffuso poi ovunque adattandosi ai climi più disparati, senza temere né il caldo né il freddo.

Col tempo, sono state selezionate varietà diverse per dimensione, colore e gusto. Il diametro va da 2 mm fino a 1 cm scarso e la colorazione spazia dal classico verde scuro fino al giallo, al rosso e al nero. Da questo punto di vista l’Italia offre un campionario di delizie quasi infinito grazie al quale la lenticchia, da semplice contorno e da comparsa nei piatti di Capodanno accanto al cotechino, è diventata protagonista di primi e secondi importanti.

> segue a pag. 119



**Insalata invernale
con gli agrumi**

sottilissime e mettetele a mollo in acqua e ghiaccio per 20 minuti.

● **2** Mondate il finocchio e tagliatelo a spicchi sottilissimi; pelate al vivo l'arancia e il pompelmo e tagliate anche questi a lamelle sottili.

● **3** Disponete gli spinacini lavati e asciugati e gli agrumi nei piatti, sormontateli con le lenticchie, le puntarelle scolate e asciugate il finocchio. Condite con il succo di limone emulsionato con la senape, 4 cucchiaini d'olio, sale e servite

FACILISSIMA

- Preparazione 25 minuti + riposo
- Cottura nessuna ● 140 cal/porzione

RISOTTO CON CAVOLFOIORE ARROSTO E LENTICCHIE ROSSE

PER 4 PERSONE

- 240 g di riso Carnaroli - 300 g di cavolfiore - 100 g di lenticchie rosse - 2 cm di zenzero - 1 scalogno - 1 dl di vino bianco secco - 1,2 litri di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - 20 g di burro - sale

● **1** Mondate il cavolfiore e riducetelo in cimette. In una casseruola, scaldate 4 cucchiaini d'olio, unite il cavolfiore e cuocetelo su fiamma media per 5-6 minuti, fino a quando risulta dorato e ancora croccante.

● **2** Levate il cavolfiore dal fondo di cottura e tenetelo da parte; mettetelo nella casseruola lo scalogno tritato e stufatelo con un mestolino di brodo fino a quando quest'ultimo sarà evaporato. Unite il riso, tostetelo per 30 secondi, bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare.

● **3** Unite lo zenzero sbucciato e grattugiato e portate il riso a 2/3 di cottura unendo il brodo, poco alla volta, e mescolando spesso. Nel frattempo mettetelo le lenticchie in una casseruola con 2,5 dl di acqua fredda, salate e cuocetele su fiamma bassa per 10-12 minuti; poi, tenetene da parte 2 cucchiaini e frullate il resto con 2 cucchiaini d'olio.

● **3** Unite al riso 2/3 del cavolfiore e portate a fine la cottura. Mantecate il risotto con il burro, la purea di lenticchie e servitelo con le lenticchie e il cavolfiore tenuti da parte.

FACILE

- Preparazione 10 minuti
- Cottura 30 minuti ● 390 cal/porzione

SFOGLIETTE DI COTECHINO CON LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO

PER 4 PERSONE

- 1 cotechino precotto da 500 g - 2 rotoli di sfoglia da 230 g - 200 g di lenticchie di Castelluccio lessate - 1 cipolla rossa piccola - 1 foglia di alloro - 80 g di ricotta - 1 cucchiaino di rafano in pasta - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Cuocete il cotechino secondo le istruzioni riportate sulla confezione, levatelo dalla busta, eliminate la pelle, lasciatelo raffreddare e tagliatelo in 8 fette. In una ciotola, mescolate la ricotta con il rafano e un pizzico di sale. Sbucciate e tritate finemente la cipolla, fatela stufare dolcemente con la foglia di alloro e 4 cucchiaini d'olio, unite le lenticchie e 1 dl di acqua calda, salate e cuocetele coperte per 5-6 minuti. Poi eliminate l'alloro.

● **2** Stendete 1 disco di sfoglia, ricavate 8 dischi del diametro di 9 cm e trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno; bucherellate il centro con una forchetta e disponetevi sopra un cucchiaino del composto di ricotta e 1 fetta di cotechino.

● **3** Stendete la pasta sfoglia rimasta, ricavate altri 8 dischi di 9 cm di diametro e tagliateli all'interno con un coppapasta di 7 cm; disponete gli 8 anelli di pasta ottenuti sugli 8 dischi già preparati lasciando emergere il cotechino; decorate a piacere i dischetti rimasti e coprite le sfogliette. Cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti. Sfornate servitele subito con le lenticchie ben calde.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 35 minuti ● 410 cal/porzione

INSALATA INVERNALE CON GLI AGRUMI

PER 4 PERSONE

- 150 g di puntarelle - 100 g di spinacini da insalata - 150 g di lenticchie Beluga lessate - 1 finocchio - 1 arancia - 1 pompelmo rosa - 1/2 limone - 1 cucchiaino di senape - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mondate le puntarelle, staccate i germogli, riduceteli in striscioline

Piatto L'Arte nel Pozzo,
tovagliolo Society
Limonta, decori Viridea.
A sinistra, piatto Jars,
bicchiere Ichendorf Milano
Indirizzi a pagina 6

Risotto con cavolfiore arrostato e lenticchie rosse



> segue da pag. 117

La lenticchia più celebre è quella di Castelluccio di Norcia, protetta da marchio Igp. Perfetta per il classico abbinamento con cotechino e zampone, come proponiamo nella nostra ricetta, dà grandi prove anche in piatti inconsueti.

In Umbria, nella zona di Castelluccio (ma anche a Colfiorito, altro luogo d'elezione per questo legume) la lenticchia viene lessata con uno spicchio d'aglio, una carota, una costa di sedano e poi scolata e servita con un giro d'olio extravergine d'oliva: una vera prelibatezza chiamata "lenticchia in bianco". Per un piatto insolito, si condiscano i maccheroncini con pomodoro, lenticchie e germogli di lenticchia in parti uguali:

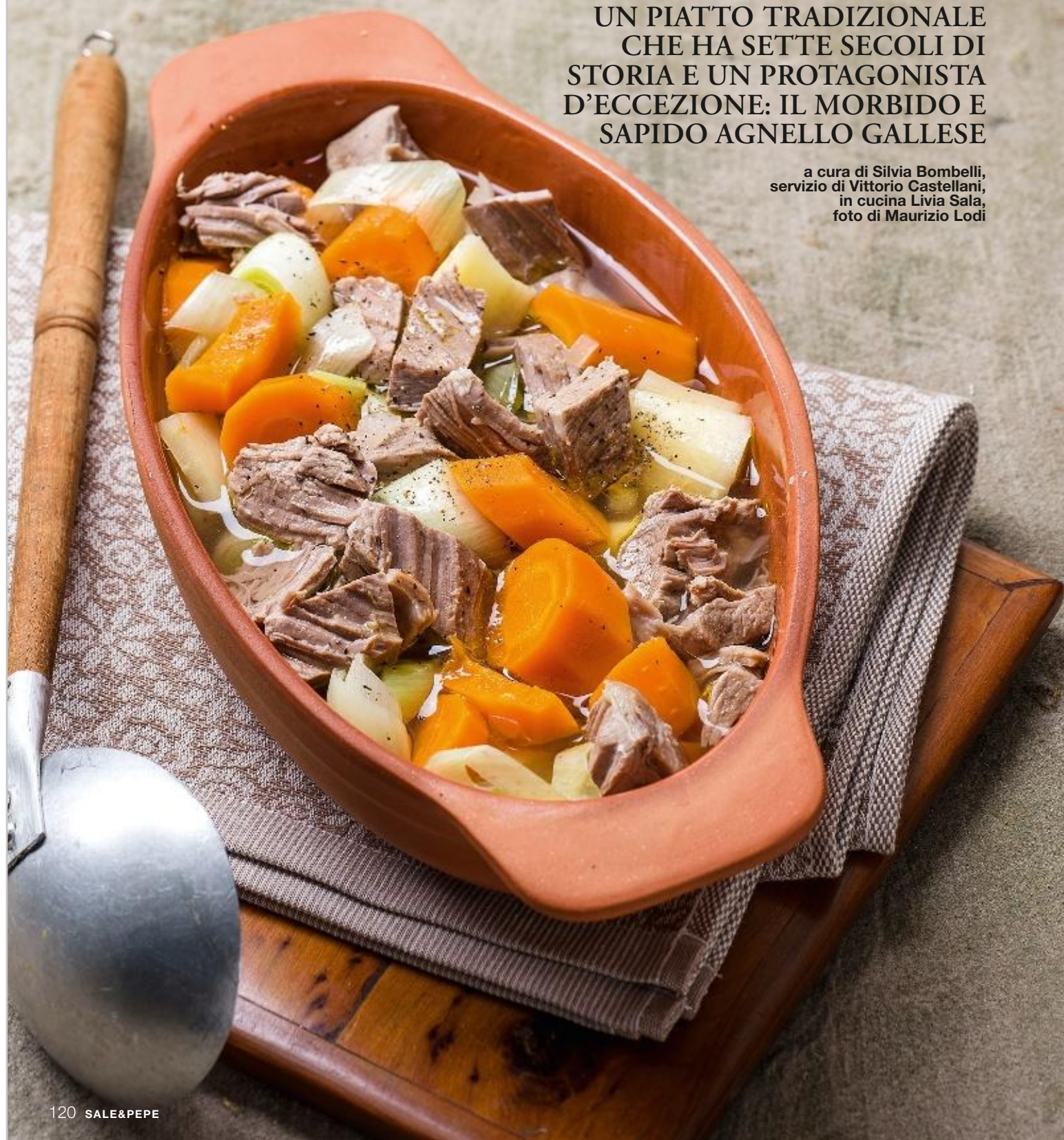
gusto e profumo stupiranno. Quelle rosse, che devono il loro colore al ricchezza di ferro, sono originarie dell'Egitto. Compatte e consistenti, si prestano tanto alle insalate quanto alle zuppe e sono perfette per chi ama un tocco etnico; da provare nella zuppa all'egiziana, che prevede una discreta presenza di cumino, naturale antagonista del loro sapore spiccato. Sono invece delicate e aromatiche le Beluga, chiamate così perché la forma sferica e il colore nero ricordano il caviale: ideale contorno di pesce e carni bianche. Nell'Italia centrale, le rosse e le gialle, si usano per i dolci: intere nella torta all'olio con le noci, in purea in quella al cioccolato.

A. G.

Welsh cawl mamgu

UN PIATTO TRADIZIONALE
CHE HA SETTE SECOLI DI
STORIA E UN PROTAGONISTA
D'ECCEZIONE: IL MORBIDO E
SAPIDO AGNELLO GALLESE

a cura di Silvia Bombelli,
servizio di Vittorio Castellani,
in cucina Livia Sala,
foto di Maurizio Lodi



A metà strada tra una zuppa e uno stufato, il cawl è il piatto invernale più importante della tradizione gallese. Forse il suo nome deriva dal latino *caulis* (cavolo) oppure dallo spagnolo caldo (brodo). Certo è che si tratta di una antica ricetta contadina gallese del Trecento a base di agnello o montone, porri, più altri ingredienti aggiunti nel corso dei secoli. Come per ogni zuppa il segreto di un buon cawl sta nel suo brodo base. Questo è preparato secondo la tradizione con particolari tagli di carni ovine bolliti, come spalla o collo, bolliti molto a lungo, così che anche ossa e cartilagini contribuiscano a ottenere un liquido molto saporito e concentrato. Al brodo, opportunamente schiumato e privato della sua componente grassa, vengono aggiunti i porri, successivamente sostituiti con semplici cipolle, e radici come la carota, il cavolo navone (detto

anche rutabaga) e la pastinaca, quest'ultima rimpiazzata dalla patata subito dopo la scoperta dell'America e l'importazione del nuovo tubero in Europa.

Esistono tante varianti di cawl e la possibilità di abbinare ingredienti diversi ha dato origine alla tipica espressione gallese "gwneud cawl" (fare una zuppa, fare confusione). Il piatto si può anche preparare con carne di manzo, da servire a parte in accompagnamento al brodo e alle verdure. Non si cucina più per ore e ore nel calderone appeso al camino e nemmeno tanto spesso, ma il cawl piace sempre tantissimo. Strettamente legato alle celebrazioni del Saint David's Day, il protettore del Galles (1 marzo), ha persino una gara dedicata: il Cawl Cooking Champion of the World and Elsewhere di Saundersfoot, uno degli eventi gastronomici più seguiti in Gran Bretagna.

UN MARCHIO DI TUTELA PER IL SAPIDO WELSH LAMB

I pascoli del Galles sembrano fatti apposta per l'allevamento di pecore, agnelli e montoni che, insieme ai placidi bovini autoctoni, sono parte integrante del paesaggio. Grandi pianure, pendii che scivolano verso il mare, montagne che si stagliano a ridosso della costa e distese di erbe salmastre accarezzate dal vento e nebulizzate di salsedine rappresentano uno scenario unico e sono l'habitat ideale per la crescita

di animali liberi e sani. Inoltre, tutti i tagli di carne sono dolci e molto teneri, grazie allo sviluppo di una muscolatura ben distribuita dell'ovino, in perfetta armonia con i suoi delicati grassi. Tutelato dal marchio Pgi (Protected Geographical Indication, presente anche sulle confezioni in vendita in Italia solo nei supermercati) è "celebrato" il 1° agosto, il Llamb's Day, quando in Galles e nei migliori ristoranti di Londra i menu sono dedicati all'welsh lamb, autentico orgoglio nazionale: agnellogallese.eu.

BRODO GALLESE DI AGNELLO E VERDURE

PER 4 PERSONE

500 g di collo o spalla di agnello - 300 g di porro tagliato a rondelle
- 250 g di patate sbucciate e tagliate a cubetti - 100 g di carote spazzolate e tagliate a rondelle - 100 g di pastinaca o di navone tagliati a cubetti
- 100 g di cipolla bionda tritata - brodo vegetale (facoltativo) - sale - pepe

- **1** Mettete la carne tagliata a pezzi in una grande casseruola, copritela abbondantemente con acqua (circa 800 ml) e portate a ebollizione. Lasciate cuocere a fiamma bassa per 2 ore. Estraiete la carne; fate raffreddare il brodo e schiumatelo per eliminare il grasso in superficie. Private la carne di eventuali parti grasse e frammenti di ossa e tagliatela finemente al coltello.
- **2** Lavate le verdure. Separate le parte verde delle foglie del porro da quella bianca. Tagliate le foglie a listarelle nel senso della lunghezza e la parte bianca a rondelle. Mettetele nella pentola con il brodo insieme alla carne tagliata, le patate, le carote, la cipolla, la pastinaca o il navone e fate bollire per circa 30 minuti, aggiungendo eventualmente un po' di brodo vegetale. Regolate di sale e di pepe e servite. Per un piatto più nutriente potete aggiungere al brodo con le verdure 200 g di orzo, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 2 ore e 30 minuti



NEL NUMERO DI FEBBRAIO



INVITO IN MONTAGNA

Fuori la neve e i campi di sci, dentro il tepore del caminetto e gli amici. E, per rendere perfetta la giornata, un menu con piatti ricchi e sfiziosi, dal manzo con il vino speziato allo strudel dolce di patate.



PASTE DI SPIRITO

Grappa, whisky, gin, vodka... Il tocco insolito dei superalcolici trasforma penne, maccheroni e spaghetti in primi speciali.



GOLOSA SALSICCIA

Arrosto o in umido, nel risotto o con gli gnocchi, salsicce e salamelle sono protagoniste di gustosi piatti invernali.

in edicola dal 24 gennaio

GRUPPO

SALE&PEPE

n. 1 gennaio 2018

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Cristina Bottari, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Roberta Fontana, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Clara e Gigi Padovani, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Studio Salaris, Enrico Saravalle, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkemia, Michele Tabozzi, Monica Vinella

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite:
www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it;
telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti - C/O CMP Brescia - 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonamenti almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista. Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini - Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952 © 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 7991 del 9 febbraio 2015



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO TABLET E SMARTPHONE

Con l'applicazione per iPad/iPhone e dispositivi Android potrai leggere Sale&Pepe ovunque tu sia direttamente dal tuo tablet o dal tuo telefono. Scarica GRATIS l'applicazione da App Store o da Google Play e porta sempre con te la tua rivista preferita.



Inoltre, sul www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,99 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!



*Cresce
la voglia
di Natura*



Sughi e Salse Bio e 100% Vegetali



Biffi
Milano 1852

La Natura ci ispira.

www.BiffiMilano1852.it



CIOCCOLATO *Emilia*
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.



*Quando la tua fantasia si fonde
con il cioccolato Emilia nascono capolavori.
Perché da sempre è l'ingrediente ideale
che apre mille possibilità alla tua voglia
di creare dolci e ricette al cioccolato.*



Seguici su - Follow us on
cioccolatoemiliazaini



cioccolatoemilia.it

